MAIN LIBRARY OF THE
DEPARTMENT OF AGRICULTURE
OTTAWA, ONTARIO

Book No. 630.4
C212b
B.70-86

This book should be returned thirty days from date of loan. No stamps are necessary.

26320

IMPRIMÉ À
L'IMPRIMERIE DE L'ÉTAT
OTTAWA

Conserves de Fruits et de Légumes faites à la maison

Résultats d'expériences faites à la ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ontario

Par ETHEL W. HAMILTON
AIDE-DÉMONSTRATRICE ET CONFÉRENCIÈRE

SERVICE DE L'HORTICULTURE
FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE
CANADA

BULLETIN No 77—NOUVELLE SÉRIE

Traduit au Bureau de traduction du Ministère

Publié par ordre de l'hon. W. R. MOTHERWELL, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, 1927

630.4

LES FERMES EXPÉRIMENTALES DU DOMINION

Principaux fonctionnaires

DIRECTEUR DES FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES, OTTAWA, ONT.,

E. S. ARCHIBALD, B.A., B.S.A.

Agriculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. E. S. Hopkins, B.S.A., M.S.
Chimiste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. Frank T. Shutt, M.A., D.Sc.
Horticulteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. W. T. Macoun.
Céréaliste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. L. H. Newman.
Botaniste du Dominion. ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. H. T. Güssow.
Eleveur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. G. B. Rothwell, B.S.A.
Chef du service des plantes fourragères du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. G. P. McRostie, B.S.A., Ph.D.
Aviculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. F. C. Elford.
Chef du service des tabacs, ferme expérimentale, Ottawa.. .. C. M. Slagg, M.S.
Bactériologiste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa. .. Grant Lochhead, Ph.D.
Apiculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. C. B. Gooderham, B.S.A.
Chef du service d'extension et de la publicité, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. F. C. Nunnick, B.S.A.
Surveillant des stations fédérales de démonstration, ferme expérimentale, Ottawa.. .. .. John Fixter.
Spécialiste en plantes textiles, ferme expérimentale, Ottawa.. R. J. Hutchinson.

ALBERTA

Régisseur de la station expérimentale de Lacombe, Alberta, F. H. Reed, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Lethbridge, Alberta, W. H. Fairfield, M.Sc.
Régisseur de la sous-station expérimentale de Beaverlodge, Alberta, W. D. Albright.
Régisseur de la sous-station expérimentale de Fort Vermilion, Alberta, Robt. Jones.

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Régisseur de la ferme expérimentale, Agassiz, C.-B., W. H. Hicks, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale d'Invermere, C.-B., R. G. Newton, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Saanichton, (île Vancouver), C.-B., E. M. Straight, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Summerland, C.-B., W. T. Hunter, B.S.A.

MANITOBA

Régisseur de la ferme expérimentale de Brandon, Man., M. J. Tinline, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Morden, Man., W. R. Leslie, B.S.A.

SASKATCHEWAN

Régisseur de la ferme expérimentale de Indian Head, Sask., W. H. Gibson, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Rosthern, Sask., W. A. Munro, B.A., B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Scott, Sask., Victor Matthews, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Swift Current, Sask., J. G. Taggart, B.S.A.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Régisseur de la station expérimentale de Fredericton, N.-B., C. F. Bailey, B.S.A.

NOUVELLE-ÉCOSSE

Régisseur de la ferme expérimentale de Nappan, N.-E., W. W. Baird, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale de Kentville, N.-E., W. S. Blair.

ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD

Régisseur de la station expérimentale de Charlottetown, I. P.-E., J. A. Clark, M.S.A.

ONTARIO

Ferme expérimentale centrale, Ottawa.
Régisseur de la station expérimentale, Kapuskasing, Ont., S. Ballantyne.
Régisseur de la station expérimentale de Harrow, Ont., H. A. Freeman, B.S.A., M.Sc.

QUÉBEC

Régisseur de la station expérimentale de Cap-Rouge, Qué., G. A. Langelier, D.Sc.A.
Régisseur de la station expérimentale de Lennoxville, Qué., J. A. McClary.
Régisseur de la station expérimentale de Ste-Anne-de-la-Pocatière, Qué., J. A. Ste-Marie, B.S.A.
Régisseur de la station expérimentale, La Ferme (autrefois Spirit Lake), Qué., P. Fortier, Agr.
Régisseur de la station expérimentale de Farnham, Qué., J. E. Montreuil, B.S.A.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Stérilisation	3
Apparence des conserves gâtées et leurs causes	5
Outillage	5
Récipients	5
Caoutchoucs	5
Préparation des ustensiles	7
Principales méthodes d'embouteillage	7
Embouteillage à froid, une cuisson	7
Cuisson fractionnelle ou intermittente	7
Cuisson à chaudière ouverte	7
Cuisson par la vapeur	9
Méthodes sans cuisson	9
Ebouillantage	9
Blanchiment	9
Trempage dans l'eau froide	11
Sirops pour conserves	11
Règles générales pour la fabrication des conserves de fruits par l'embouteillage à froid	11
Recettes recommandées pour la fabrication de conserves de fruits	12
Pommes	12
Compote de pommes	12
Groseilles	12
Framboises	12
Fraises	12
Prunes	12
Cerises	12
Pêches	12
Poires	13
Ananas	13
Rhubarbe	13
Règles générales pour la fabrication de conserves de légumes par l'embouteillage à froid	13
Recettes recommandées pour la fabrication de conserves de légumes	13
Asperges	14
Epinards	14
Fèves	14
Pois	14
Blé d'Inde	14
Betteraves	15
Carottes	15
Tomates	15
Choux-fleurs	15
Citrouilles et courges	16
Champignons	16
Confitures de fruits	16
Recettes recommandées pour la fabrication de la confiture de fruits	16
Fraises	16
Raisins	17
Prunes	17
Recette pour conserves de prunes	17
Marmelade de cerises des sables	17
Gelées	17
Pommettes	18
Pommes à la menthe	19
Pommes aux épices	19
Prunes	19
Raisins	19
Gadelles rouges	19
Cassis (gadelles noires)	19
Baie Rowan	19
Framboises	20
Ronces	20

TABLE DES MATIÈRES—*Fin*

PAGE

Marmelades 20
Oranges 21
Seringats 21
Tranches de citrouilles 21
Poires 21
Poires et ananas 21

Conserves 22
Rhubarbe 22
Rhubarbe et ananas 22
Mélangées 22
Fraises 22
Raisins 23

Pelures de fruits confites 23
Limons 23
Oranges 23
Citrons 24
Pamplemousses et oranges 24
Poires 24
Pommes 24

Conservation des légumes par la fermentation et le salage 24
Salage sans fermentation 24
Fermentation et salage sec 25
Fermentation dans la saumure 25
Choucroute 26

Cornichons 26
Cornichons sucrés de fruits 26
Cornichons aigres—Légumes 26
Cornichons à la moutarde—Légumes mélangés 27
Fèves 27
Concombres mûrs aux épices 27
Concombres mûrs 27
Concombres non mûrs 28
Tomates vertes 28
Sauce de tomates vertes 28
Hachis de tomates vertes 28
Sauce Chili 29
Sauce Bordeaux 29
Friandise de piments 29
Friandise de raisins 29
Friandise de céleri 29
Catsup aux pommes 30
Catsup aux raisins 30
Chutney de pommes 30
Raisins épicés 30
Baies de rosier en cornichons 30

Mise en chambre 31

Tableau-indicateur du séchage 31

Valeur relative des différentes variétés de fruits et de légumes emboîtées et conservées ... 32

Conservation des fruits et des légumes à la maison

Les expériences et les démonstrations sur la conservation des fruits et des légumes furent entreprises pendant la guerre, en 1917, pour aider à la conservation des vivres. Elles furent continuées en 1918 et 1919, interrompues pendant quelques années à la fin de la guerre, puis reprises en 1923. Ces travaux étaient sous la direction de Miss Laura Kirby en 1917 et de Miss Margaret Macfarlane en 1918 et en 1919. Un bulletin intitulé "Conservation des fruits et des légumes pour l'emploi à la maison" (bulletin n° 93) donnant les résultats des expériences et contenant des recettes recommandées, fut préparé par Miss Macfarlane et publié en 1919. Il y eut une telle demande pour ce bulletin qu'une nouvelle édition fut publiée en 1921. Cette nouvelle édition est à peu près épuisée, et comme beaucoup d'expériences supplémentaires ont été conduites depuis, l'auteur, qui était chargée de ce travail depuis 1923, a préparé un nouveau bulletin, qui comprend beaucoup de recettes nouvelles, ainsi qu'un exposé détaillé des recherches expérimentales les plus récentes.

L'auteur désire reconnaître l'aide que lui a donnée Miss W. A. Honey dans l'arrangement des matériaux de ce bulletin pour l'impression. Les photographies ont été prises par le Dr Frank T. Shutt, dont nous nous plaisons à reconnaître l'obligeance.

L'industrie des conserves a fait des progrès rapides depuis que Nicolas Appert a fait ses premières expériences avec une bouteille de verre et un bouchon fait à la main, il y a à peu près un siècle. On reconnaît aujourd'hui que la mise en conserves est le moyen le plus pratique et le plus économique de conserver de grandes quantités de fruits et de légumes pour l'emploi de la famille en hiver.

Le maintien de la bonne santé et des facultés mentales dépend principalement de l'emploi d'une ration bien équilibrée. Trop de gens s'imaginent que les fruits ne sont qu'une friandise, que l'on peut se permettre de temps à autre, mais non pas tous les jours, et cependant l'emploi de fruits et de légumes frais ou conservés maintient les membres de la famille en bonne santé, car ces comestibles contiennent des sels potassiques et d'autres composés minéraux pour maintenir la pureté du sang, tandis que la partie fibreuse fournit le volume nécessaire et tend à maintenir les organes excréteurs en bon état de fonctionnement.

Toutes les ménagères devraient se proposer l'idéal que voici: *une boîte de fruits, une boîte de légumes, une boîte de légumes verts pour chaque famille de six, pour tous les jours de l'année où le jardin ne produit pas.* Qu'elles se souviennent également que les meilleurs produits ne sont jamais trop bons pour faire des conserves.

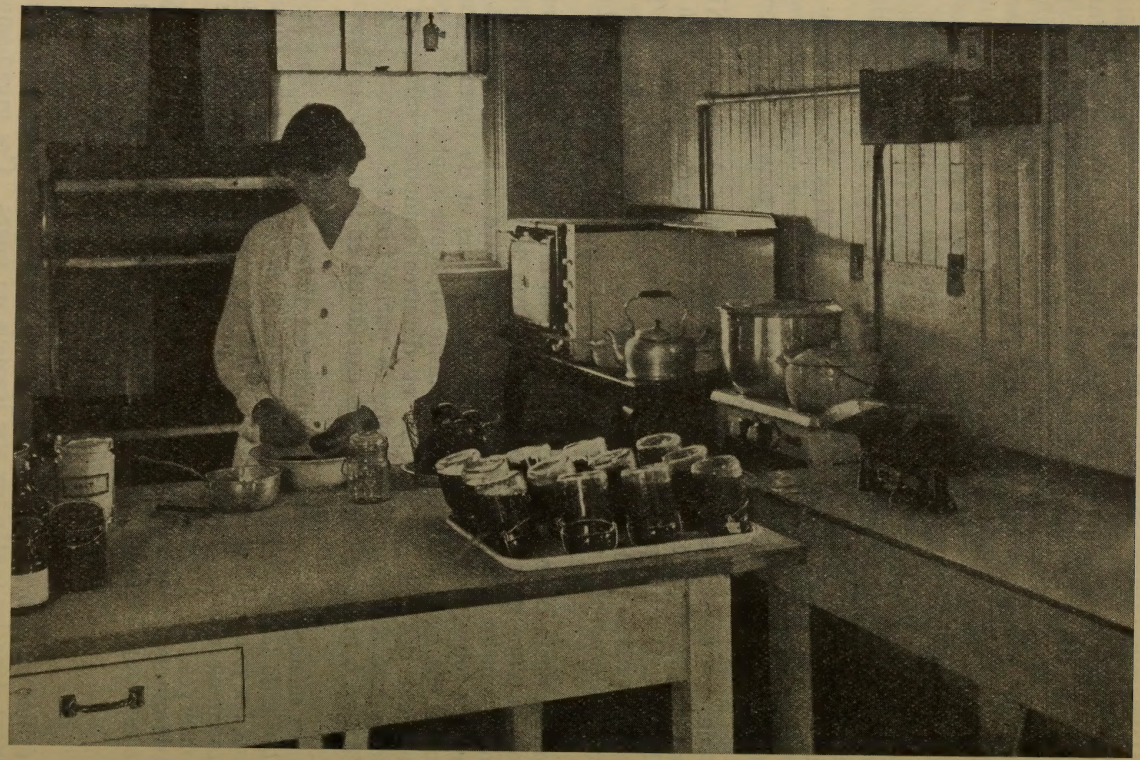
Un garde-manger contenant une bonne provision de conserves signifie que la ménagère est toujours prête à préparer, en peu de temps, un repas bien équilibré.

STÉRILISATION

Par stérilisation, on entend la destruction de tous les organismes vivants qui se trouvent dans les matériaux sur lesquels on opère. Ces organismes sont les levures, les moisissures et les bactéries qui, toutes, peuvent faire gâter les aliments.

Il y a un certain nombre de procédés de stérilisation, mais celui que l'on emploie le plus généralement, surtout dans l'industrie des conserves, est la chaleur.

Il y a plusieurs points qu'il est important de noter au sujet de la stérilisation. D'abord, c'est que l'on doit faire chauffer les substances jusqu'à un point



Cuisine expérimentale à la ferme expérimentale centrale où les procédés d'embouteillage, de conservation et de déshydratation des fruits et des légumes sont mis à l'essai.

suffisant ou pendant une période assez longue pour détruire tous les organismes, levures, moisissures ou bactéries; deuxièmement, que toute la substance traitée doit recevoir la chaleur, c'est-à-dire que toute la substance, au centre même du contenant, doit être élevée à la température nécessaire; troisièmement, que, en ce qui concerne les bactéries, toutes les spores ou toutes les bactéries résistant à la chaleur doivent être soumises à une chaleur suffisante pour qu'elles meurent. La température nécessaire pour la destruction de bactéries et de spores est beaucoup plus grande, ou la durée du chauffage est beaucoup plus longue, que pour la destruction de moisissures, de levures ou de bactéries qui ne forment pas de spores.

APPARENCE DES CONSERVES GÂTÉES ET CAUSE DE LA FERMENTATION

On dit généralement des conserves de fruits gâtées qu'elles ont sûri ou moisi.

Cette expression "moisi" est facile à comprendre; c'est une forme fréquente de la perte des conserves; elle consiste en une végétation de moisissure à la surface. La couleur de la moisissure varie suivant l'espèce. Il n'y a que la surface des conserves qui est affectée; cependant, dans certains cas, une fermentation peut se produire et alors il en résulte toujours un goût de moisi.

Les levures sont une autre cause de conserves gâtées. Les levures végètent sur des substances acides. Elles exercent leur action sur le sucre. Des bulles de gaz se forment dans le liquide des bocaux. Lorsqu'on ouvre ces bocaux, on constate une odeur caractéristique de fermentation. Souvent, le contenu du bocal se désagrège sous l'effet des gaz qui passent au travers.

Une autre forme de décomposition est causée par les bactéries; c'est ce que l'on appelle généralement "plat sûr". Elle est causée par l'action des bactéries; elle diffère de la fermentation causée par les levures par ce fait qu'il ne se forme pas de gaz, mais le contenu du bocal peut être gâté sans qu'il y ait de changements dans l'apparence extérieure. Le liquide dans le bocal peut devenir trouble et les substances solides peuvent se désagréger. Lorsqu'on trouve un bocal de ce genre, il faut en jeter tout le contenu.

OUTILLAGE

Il n'est pas nécessaire d'avoir un outillage spécial pour la fabrication de conserves à la maison. Une bouilloire ordinaire avec un faux-fond en fil de fer ou en lattes peut être utilisée. Si l'on n'a qu'un petit nombre de bocaux, on peut économiser le combustible et le temps en se servant d'un seau émaillé, galvanisé, ou d'une chaudière profonde, avec une claie au fond. Cette claie doit être au moins à trois quarts de pouce du fond de la chaudière; elle doit être en lattes pour que l'eau puisse circuler autour des bocaux. On remplit la bouilloire d'eau chaude jusqu'à ce que le niveau de l'eau soit au moins deux pouces pardessus les bocaux.

CONTENANTS

Le bocal de verre est le plus satisfaisant pour les conserves domestiques. Les boîtes de fer-blanc coûtent moins cher que les bocaux de verre, mais ces derniers sont plus satisfaisants et plus économiques parce qu'ils n'exigent pas des appareils spéciaux pour les fermer et qu'ils peuvent durer plusieurs saisons, si l'on en prend un bon soin. Il y a plusieurs bons types de bocaux en verre fabriqués au Canada qui sont présentés à la page 10.

ANNEAUX DE CAOUTCHOUC

Quelque parfaits que soient les bocaux dont vous vous servez et quelque soin que vous apportiez à la stérilisation de vos bocaux, vos produits ne se conserveront pas si vos anneaux de caoutchouc ne sont pas de la meilleure qualité possible. Un bon anneau de caoutchouc doit être mou et élastique.

Fig. 2. L'essai du bocal
Remplir le bocal à moitié plein d'eau chaude, ajuster le caoutchouc, mettre le couvercle, abaisser la pince et retourner le bocal la tête en bas pour voir s'il coule.

Fig. 3. L'essai du caoutchouc
Plier le caoutchouc; le presser légèrement; refaire le pli à l'inverse. Un bon anneau de caoutchouc ne présente aucune marque à l'endroit du pli.

Fig. 4. La préparation des légumes
On les nettoie avec une petite brosse.

Fig. 5. Le blanchiment
Les légumes sont mis dans un petit morceau de coton à fromage et plongés dans l'eau bouillante pendant le temps qu'il faut.

Lorsqu'on l'étire légèrement, il doit être suffisamment élastique pour reprendre sa forme normale. Pliez-le et pressez-le bien serré; retournez-le pour le plier à la même place à l'envers; un anneau de caoutchouc parfait ne se rompra pas et ne formera pas de pli à cet endroit. Examinez avec le plus grand soin les anneaux de caoutchouc qui vous seront fournis avec les nouveaux bocaux. C'est une très pauvre économie que d'employer un anneau de caoutchouc de mauvaise qualité ou d'employer des anneaux qui ont déjà servi.

PRÉPARATION DES USTENSILES

Préparez vos bocaux avec le plus grand soin. La propreté absolue est essentielle dans toutes les phases du procédé. Passez le doigt autour du dessus du bocal pour voir s'il n'y a pas de bulles d'air, de fentes ou si les bords ne sont pas rudes et ébréchés. Limez ou grattez toutes les aspérités. Lavez les bocaux parfaitement dans de l'eau chaude, savonneuse, et servez-vous d'une petite brosse pour les cols des bocaux qui ont des couvercles vissés ou à ressorts en fil de fer. Rincez-les ensuite dans de l'eau chaude et claire, remplissez le bocal à moitié plein d'eau. mettez l'anneau de caoutchouc et ajustez-le dessus. Renversez le bocal pour voir s'il ne coule pas, enlevez l'anneau de caoutchouc, mettez le bocal dans de l'eau chaude et stérilisez pendant dix minutes et les caoutchoucs pendant une minute. Cette précaution aide également à rendre le verre plus solide. Ne stérilisez que lorsqu'il en est besoin.

PRINCIPAUX PROCÉDÉS POUR LES CONSERVES

1. Embouteillage à froid, une seule cuisson.
2. Cuisson fractionnelle ou intermittente.
3. Cuisson dans une chaudière ouverte.
4. Cuisson par la vapeur.

1. Le procédé de "l'embouteillage à froid et d'une cuisson" est ainsi appelé parce qu'on met les aliments crus ou partiellement cuits dans le bocal, qu'on les couvre d'un liquide comme du sirop ou de l'eau et que l'on fait ensuite chauffer le bocal et son contenu simultanément au moyen d'eau bouillante ou de vapeur. On peut employer ce procédé pour tous les fruits et les légumes; il est recommandé pour l'emploi à la maison. C'est un procédé très simple et qui procure une stérilisation absolue, car on place les produits dans des bocaux stérilisés, qui sont tenus fermés pendant la cuisson, si bien que les organismes qu'ils renferment sont détruits et qu'il est impossible aux bactéries venant de l'air ou d'ailleurs d'y pénétrer. Le produit fini a une très belle apparence car tous les fruits ou toutes les tranches restent intactes. Rien n'est écrasé. Le goût, la chaleur et la texture sont plus naturels.

2. La cuisson fractionnelle ou intermittente, qui comporte une période de stérilisation pendant trois journées de suite, s'emploie pour les légumes qui ne sont pas tout a fait frais; ce procédé est surtout à recommander pour ces légumes qui manquent d'acidité comme les pois, le blé d'Inde et les fèves. Il est plus complet, en ce qui concerne la stérilisation, que le procédé d'une cuisson, parce que les spores qui peuvent encore se développer après la première stérilisation succombent inévitablement pendant les périodes successives de stérilisation, mais la stérilisation intermittente oblige à beaucoup plus de travail et de manutention que le procédé d'une seule cuisson. Il exige également plus de combustible.

3. La cuisson dans une chaudière ouverte consiste à cuire les fruits et les légumes dans une chaudière ouverte, puis à les verser dans un bocal stérilisé. Il y a toujours le danger que les bactéries s'introduisent dans le bocal tandis qu'on le remplit, à moins que le bocal, le couvercle, l'anneau de caoutchouc et

Fig. 6. Le passage à l'eau froide
Les légumes sont plongés dans l'eau froide.

Fig. 7.
Mise en bocal

Fig. 9. On met le liquide dans le bocal

Fig. 8. Mise du sel
Se garder de toucher l'intérieur du couvercle ou du bocal avec les doigts.

tous les ustensiles ne soient parfaitement stérilisés, et que le procédé ne soit exécuté avec le plus grand soin. Nous ne recommandons pas ce procédé parce qu'il résulte trop souvent en une stérilisation insuffisante et un produit de qualité inférieure. On n'a souvent rien d'autre qu'une masse informe, dont la texture et la couleur se sont grandement détériorées au cours du procédé. La quantité excessive de sirop que l'on emploie souvent tend à détruire le goût du fruit frais. Enfin, il faut surveiller constamment le produit pendant qu'il cuit, car il y a grand risque qu'il ne brûle.

4. L'appareil à cuisson par la vapeur est construit de matériaux très solides. Il y a un couvercle s'ajustant étroitement, qui, lorsqu'il est pressé en place, permet de tenir la vapeur sous une haute pression à une haute température. Il est muni d'un manomètre et d'un thermomètre qui enregistrent le nombre de livres de pression et la température. Il faut une grande chaleur pour faire monter la température rapidement parce que l'appareil est fait de matériaux solides. Les avantages de ce procédé, c'est que la stérilisation complète se fait en moins de temps. C'est souvent celui qui donne les meilleurs résultats. Les désavantages sont qu'il exige un appareil spécial dont le prix dépasse les moyens de la ménagère ordinaire et qu'il ne réussit pas aussi bien pour les fruits que pour les légumes.

PROCÉDÉS SANS CUISSON

Les procédés qui ne comportent pas de cuisson pour faire les conserves de rhubarbe, de groseilles et de cerises aigres n'ont pas donné de bons résultats. Nous avons constaté un goût plat singulier lorsque les produits ont été essayés.

Plusieurs procédés ont été employés, y compris les suivants: les bocaux ont été remplis de fruits frais et sains, mis dans un récipient d'une profondeur suffisante pour que l'eau puisse monter à quatre pouces au-dessus des bocaux. Ce récipient a été mis dans une eau courante, fraîche, et l'on a laissé l'eau courir de dix à vingt minutes jusqu'à ce que les bulles d'air aient disparu. Les bocaux ont été ensuite cachetés sous l'eau.

Autre moyen: les bocaux, après avoir été remplis de fruits frais et sains, ont été remplis avec de l'eau froide stérilisée et bouchés.

ÉBOUILLANTAGE

Par ébouillantage, on entend le trempage des produits dans l'eau bouillante pour faciliter l'enlèvement des peaux, comme pour les tomates.

BLANCHIMENT

Le blanchiment est un procédé qui exige plus de temps que l'ébouillantage; on s'en sert pour détacher les peaux, réduire le volume des produits et chasser les acides nuisibles. Le blanchiment peut se faire dans de l'eau bouillante ou par la vapeur; lorsqu'il est fait dans l'eau bouillante, on ne blanchit qu'une petite quantité de la substance à la fois pour que l'eau puisse être tenue aussi près que possible du point d'ébullition. Pour le blanchiment dans la vapeur, on peut se servir d'une chaudière ou d'une bouilloire profonde. On met les produits sur un morceau de coton à fromage ou sur une passoire et on les suspend dans un ustensile bien couché. Un procédé très commode quand on se sert d'une bouilloire est d'attacher aux poignées un morceau de coton à fromage et de placer les produits au centre de ce morceau et de les recouvrir légèrement. Lorsqu'on a fini de blanchir, on détache une extrémité, on enlève le couvercle et l'on évite ainsi de s'ébouillanter. Il faut que la vapeur pénètre dans toutes les parties de la masse et pour cette raison les produits ne doivent pas être serrés ensemble, spécialement les légumes verts.

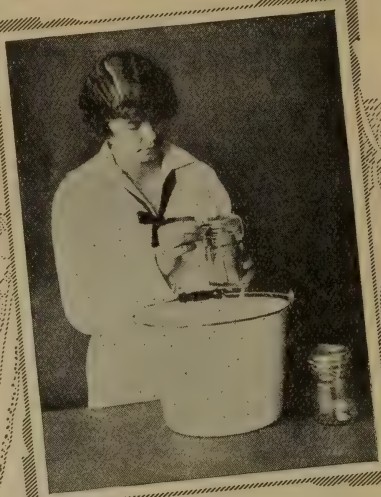


Fig. 10. La pince est rabattue, et le bocal est prêt à être stérilisé.

Fig. 11. On tient les bocaux la tête en bas pendant qu'ils refroidissent pour voir s'ils ne coulent pas. Etiquetage.

Fig. 12. Trois ustensiles trouvés dans la maison moderne et qui peuvent servir à faire des conserves.

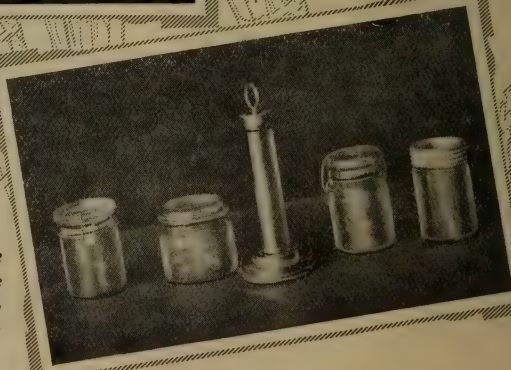


Fig. 13. Quatre types de bocaux canadiens. (De gauche à droite) Victory, Vacuum, pompe à boucher, Safety seal, Jewel.

TREMPAGE DANS L'EAU FROIDE

Tous les produits blanchis ou ébouillantés doivent, immédiatement après cette opération, être refroidis par un trempage dans l'eau froide. On les refroidit suffisamment pour qu'on puisse les manier mais il faut éviter de les laisser longtemps dans l'eau froide, car cette eau devient tiède à leur contact, amollit les produits et provoque la croissance des bactéries. Le trempage à l'eau froide rend les produits plus faciles à manier, il sépare la peau de la pulpe, affermit la texture et coagule la matière colorante de façon à ce qu'elle reste près de la surface. On obtient ainsi un produit fini, à meilleur couleur.

SIROPS POUR LES CONSERVES

L'épaisseur du sirop est réglée par l'espèce de fruits employée et le degré de sucre que l'on désire avoir dans le produit fini. Pour obtenir une richesse uniforme, on prépare les sirops dans les qualités suivantes:

1. Sirop clair.—1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau; employé pour les framboises, pêches, poires.
2. Sirop intermédiaire—1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les fruits plus acides, comme la rhubarbe, les cerises.
3. Sirop épais—2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les fraises, les prunes.

On fait bouillir tous les sirops pendant cinq minutes avant de s'en servir.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR LA CONSERVATION DES FRUITS PAR L'EMBOUTEILLAGE À FROID

1. Choisir des fruits mûrs, frais, pris le plus tôt possible après la cueillette. Ne vous servez pas de fruits trop mûrs ou mous. N'employez pas des fruits cueillis immédiatement après une pluie, car ils s'amollissent; les fraises, dans ce cas, portent souvent du sable ou de la terre.
2. Triez les fruits par la grosseur, la forme, le degré de maturité et la couleur pour que le contenu de chaque bocal soit aussi uniforme que possible. Triez et enlevez tous les fruits qui ont des parties meurtries ou pourries.
3. Lavez les petits fruits, en les plaçant sur une passoire et en les arrosant très soigneusement.
4. Lavez parfaitement les gros fruits fermes, puis blanchissez-les et trempez-les dans de l'eau froide lorsque cela est nécessaire pour enlever les peaux, etc. (Voir blanchiment à la page 9.)
5. Mettez les fruits soigneusement dans des bocaux stérilisés éprouvés, en remplissant ces bocaux aussi fermement que possible, mais sans écraser les fruits.
6. Remplissez les bocaux avec du sirop chaud, bouillant, jusqu'à ce qu'ils débordent.
7. Ajustez les anneaux de caoutchouc, mettez le couvercle et bouchez en partie. Gardez-vous de toucher l'intérieur du bocal ou du couvercle avec les doigts ou des ustensiles. Mettez le bocal dans le stérilisateur et remplissez celui-ci avec de l'eau chaude jusqu'à deux pouces au moins au-dessus des bocaux. L'eau doit être à peu près à la même température que le bocal, sinon celui-ci se cassera. Faites bouillir le temps nécessaire.
8. Sortez de la bouilloire, bouchez hermétiquement, renversez et faites refroidir aussi rapidement que possible mais évitez les courants d'air qui pourraient faire craquer les bocaux.
9. Lavez, étiquetez et mettez en chambre.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LES CONSERVES DE FRUITS

Les recettes suivantes, qui sont recommandées pour les fruits, sont basées sur des recherches expérimentales faites au service de l'horticulture, à Ottawa. On trouvera un tableau de variétés recommandées vers la fin de ce bulletin.

POMMES

Lavez, épluchez, coupez en quartiers ou en tranches et plongez dans de l'eau faiblement salée pour empêcher la décoloration. Faites blanchir 1½ minute. Plongez dans l'eau froide. Mettez dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec de l'eau ou du sirop clair, une tasse de sucre, quatre tasses d'eau, jusqu'à ce qu'ils débordent. Bouchez à moitié. Stérilisez 60 minutes.

COMPOTE DE POMMES

Lavez, videz et faites cuire les pommes avec une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Pressez par une passoire et mesurez une demi-tasse par deux tasses d'eau. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés, bouchez ces bocaux à moitié et stérilisez pendant 12 minutes. La compote de pommes en conserves doit être servie froide que possible.

GROSEILLES

Lavez et triez les groseilles, tassez-les bien dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement, stérilisez 16 minutes.

CONSERVES DE FRAMBOISES CRUES

Tassez les fruits lavés dans des bocaux chauds, stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant et bouchez bien. Placez les bocaux dans une cuve à laver ou dans un récipient semblable et remplissez la cuve avec suffisamment d'eau bouillante pour recouvrir les bocaux d'au moins trois pouces d'eau. Placez une couverture par-dessus la cuve et laissez jusqu'à ce que l'eau se refroidisse, ou jusqu'au lendemain. Renversez les bocaux pour vous assurer qu'ils ne coulent pas.

FRAISES

Lavez et ôtez les tiges soigneusement. Tassez dans des bocaux stérilisés et remplissez avec du sirop bouillant, deux tasses de sucre, une tasse d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 16 minutes. Voir page 49 pour les meilleures variétés.

PRUNES

Lavez, triez et tassez dans des bocaux stérilisés, remplissez les bocaux avec du sirop bouillant, deux tasses de sucre, une tasse d'eau, bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

CERISES

Lavez soigneusement et videz. Tassez dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec du sirop bouillant, une tasse de sucre, une tasse d'eau, bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

PÊCHES

Blanchissez les fruits deux minutes, plongez dans de l'eau froide, enlevez les peaux, coupez en moitiés et tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 16 minutes.

POIRES

Epluchez, coupez en moitiés, plongez dans de l'eau légèrement salée pour empêcher la décoloration du fruit. Tassez dans des bocaux. Ajoutez un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 30 minutes.

ANANAS

Epluchez, enlevez les yeux, hachez ou coupez en tranches ou en petits morceaux de grosseur uniforme. Tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 30 minutes.

RHUBARBE

Lavez, coupez en morceaux d'un pouce, blanchissez une minute, plongez dans de l'eau froide et tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec du sirop bouillant, une tasse de sucre, une tasse d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR CONSERVER LES LÉGUMES PAR L'EMBOUTEILLAGE À FROID

1. Choisissez des légumes fraîchement cueillis.
2. Evitez de vous servir de légumes très sales.
3. Mettez-les en conserves, autant que possible le jour même où ils sont cueillis.
4. N'employer pas de légumes fanés pour les conserves; s'ils sont légèrement fanés, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils redeviennent croquants.
5. Lavez énergiquement avec une brosse les betteraves, carottes, etc.
6. Ne mettez en conserves qu'une petite quantité de légumes à la fois, surtout s'il fait chaud. Il est nécessaire d'exécuter les différents procédés de la fabrication des conserves aussi rapidement que possible pour empêcher la perte du goût et le développement de la fermentation aigre et plate, qui est très mauvaise pour la santé.
7. Triez suivant la grosseur, la forme et le degré de tendreté et de couleur. Lorsque les légumes sont coupés en tranches ou en cubes, les morceaux doivent être uniformes de grosseur et de forme.
8. Tous les légumes doivent être blanchis ou ébouillantés, ainsi qu'il est décrit à la page 9. On fait suivre par un trempage à l'eau froide. Il est bon de faire blanchir ces légumes comme les épinards, les cardons suisses, les betteraves, dans la vapeur plutôt que dans l'eau bouillante, car on perd moins de matière minérale précieuse. Déposez soigneusement dans des bocaux éprouvés, chauds, stérilisés, et ajoutez une cuillerée et demi à thé de sel pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez avec de l'eau bouillante jusque par-dessus les bords. Mettez les anneaux de caoutchouc et les couvercles en position et suivez ensuite les mêmes méthodes que pour les fruits.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LA CONSERVATION DES LÉGUMES

Les recettes suivantes, recommandées pour les conserves de légumes, sont basées sur des expériences faites au service de l'horticulture, à Ottawa. On trouvera des tableaux de variétés recommandées de quelques légumes vers la fin de ce bulletin.

ASPERGES

Il est tout à fait essentiel que les asperges dont on veut faire des conserves soient fraîches et tendres. Choisissez des pointes de grosseur et de maturité uniformes. Lavez soigneusement, enlevez les parties ligneuses et raides. Coupez en bonne longueur pour les bocaux et liez en bottes. Faites blanchir en plongeant les extrémités inférieures pendant trois minutes, puis plongez toute la botte deux minutes de plus. Trempez dans de l'eau froide et déposez soigneusement dans des bocaux stérilisés, les pointes tournées vers le haut. Ajoutez une demi-cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une chopine. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Stérilisez une heure et demie ou par la méthode intermittente une demi-heure par jour pendant trois journées successives.

LÉGUMES VERTS

Embouteillez les épinards, les cardons suisses et les feuilles de betteraves aussitôt que possible après la cueillette. Rejetez toutes les parties imparfaites. Lavez soigneusement et blanchissez par la vapeur pendant quinze minutes. Passez à l'eau froide et mettez-les en pressant bien dans des bocaux stérilisés en y ajoutant une demi-cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'eau déborde du bocal. Stérilisez pendant deux heures.

FÈVES (GOUSSES VERTES ET GOUSSES BEURRÉES)

Lavez, rognez les extrémités et enlevez les fils. Laissez-les entières ou coupez-les en morceaux d'un pouce de longueur si vous le désirez. Blanchissez 5 minutes, passez à l'eau froide et mettez dans des bocaux stérilisés en ajoutant une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez complètement le bocal avec de l'eau bouillante. Stérilisez trois heures le même jour ou une heure par jour pendant trois jours de suite.

POIS

Il est très important que les pois dont on veut faire des conserves soient jeunes et qu'ils soient embouteillés dans les cinq heures qui suivent la cueillette. Blanchissez 5 minutes, plongez dans l'eau froide, tassez dans des bocaux stérilisés, ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte et remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Evitez de trop tasser le produit dans le bocal, car quelques-uns des pois pourraient se casser et donner au liquide une vilaine apparence laiteuse, peu appétissante. Stérilisez trois heures le même jour ou une heure trois jours de suite.

BLÉ D'INDE

Les conserves de blé d'Inde exigent de grands soins. Il vaut mieux embouteiller dans la demi-heure qui suit la cueillette; si l'on attendait plus longtemps, les conserves seraient plus exposées à se gâter. Cependant, le blé d'Inde restera frais assez longtemps si on laisse la bale ou une partie considérable du moignon de l'épi. Il est important que le blé d'Inde soit à la bonne phase de développement; s'il est trop mûr, il sèche et se décolore au cours des opérations. Par contre, le blé d'Inde trop vert manque de goût et de valeur nutritive.

Procédé n° 1.—Blé d'Inde sucré enlevé des épis. Blanchissez le blé d'Inde sur l'épi pendant 5 minutes; plongez dans l'eau froide. Enlevez les grains avec un couteau mince et bien aiguisé et déposez-les dans des bocaux stérilisés. Le blé d'Inde se gonfle parfois pendant la stérilisation, aussi il faut éviter de trop tasser les produits dans les bocaux. Ajoutez une demi-cuillerée à thé de sel

pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez complètement les bocaux avec de l'eau bouillante. Stérilisez 3 heures, ou une heure pendant trois jours de suite.

Lorsqu'on conserve du blé d'Inde par ce procédé, il est bon de n'employer que des bocaux d'une chopine, car l'état finement divisé du blé d'Inde, de même que l'état visqueux du liquide dans les bocaux, les empêche d'arriver rapidement au point d'ébullition. Plus le bocal est petit, plus le contenu bout rapidement.

Procédé n° 2.—Blé d'Inde sucré sur l'épi. Choisissez de petits épis uniformes en grosseur et en maturité. Retranchez les pointes des épis, si cela est nécessaire, pour les mettre dans le bocal. Evitez de laisser les épis cassés, car ils donnent un aspect trouble dans le bocal. Blanchissez dix minutes, passez à l'eau froide, tassez bien les épis dans des bocaux stérilisés d'une pinte, à large encolure, en faisant alterner les bases et les pointes. Ajoutez une cuillerée de sel à chaque bocal, remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez une heure par jour pendant trois jours de suite. Lorsque ce blé d'Inde doit être consommé, chauffez-le à la vapeur; il sera beaucoup plus appétissant que si vous le faites bouillir dans l'eau une deuxième fois.

BETTERAVES

Choisissez des betteraves jeunes et tendres et mettez ensemble celles qui sont de la même grosseur. Lavez parfaitement, enlevez les têtes en laissant au moins deux pouces de tige; laissez également la longue racine pivotante pour que la betterave ne se décolore pas. Blanchissez 15 minutes, passez à l'eau froide et grattez les peaux et les tiges. Embouteillez en insérant avec soin la deuxième couche dans la première couche dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez une heure.

CAROTTES

Lavez et frottez les carottes. Blanchissez 5 minutes. Passez à l'eau froide et mettez-les entières ou en tranches uniformes dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte et remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez 2 heures.

TOMATES

Choisissez des tomates de grosseur moyenne, également mûres et bien colorées. Lavez et blanchissez jusqu'à ce que la peau se détache; passez à l'eau froide et enlevez les peaux et videz. Mettez-les entières dans des bocaux stérilisés en remplissant les espaces avec un jus de tomate bouillant, coulé, que l'on obtient en faisant cuire de grosses tomates cassées jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis en coulant; on ajoute une cuillerée à thé de sel à chaque pinte de jus. Stérilisez 22 minutes. Les tomates peuvent être coupées en morceaux, mises bien tassées dans des bocaux et stérilisées 25 minutes. Si l'on suit ce procédé, il est inutile d'ajouter du liquide. On peut aussi mettre les tomates dans des bocaux en ajoutant 1 cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte et en remplissant le bocal complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez 22 minutes.

CHOUX-FLEURS

Lavez et divisez la pomme du chou-fleur en morceaux uniformes pour les conserves; faites tremper pendant une heure dans de l'eau salée pour enlever tous les insectes qui peuvent être présents. Blanchissez 5 minutes; passez à l'eau froide. Tassez fermement dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à

thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez 1½ heure.

CITROUILLES ET COURGES

(Pour le remplissage des tartes)

Coupez en sections de la grosseur qui convient le mieux. Enlevez la pulpe molle contenant les graines ainsi que les peaux. Cuisez 30 minutes pour réduire le volume de la pulpe. Ajoutez ¾ tasse de sucre et 1 cuillerée à thé de sel pour chaque pinte de pulpe. Tassez dans des bocaux stérilisés. Ajustez l'anneau de caoutchouc et le couvercle et stérilisez une heure.

CHAMPIGNONS

Lavez et nettoyez les champignons. S'ils sont petits, mettez-les entiers; s'ils sont gros, on peut les couper en sections. Blanchissez 5 minutes. Enlevez et passez à l'eau froide rapidement. Tassez dans des bocaux et ajoutez de l'eau bouillante pour les recouvrir. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Bouchez à moitié et stérilisez 90 minutes.

CONFITURES DE FRUITS

Pour faire des confitures, on peut employer utilement les petits fruits entiers ou cassés, car ils donnent une bonne couleur et un goût agréable et l'on obtient un mélange dont toutes les parties sont uniformes. Il vaut mieux toujours choisir des fruits frais, mûrs, et il vaut mieux qu'une moitié de ces fruits ne soient pas tout à fait mûrs. Ces fruits verts contiennent la pectine, qui donnent la consistance d'une gelée au produit fini. Il est toujours bon de faire cuire les fruits par petites quantités, car la cuisson se fait ainsi plus rapidement et les fruits conservent mieux leur couleur et leur goût.

La cuisson doit toujours se faire dans une chaudière doublée de porcelaine et le contenu doit être agité constamment avec une cuiller ou une spatule en bois pour empêcher qu'il ne brûle. Faites passer la cuiller lentement à travers le centre de la chaudière, d'abord dans un sens, puis dans l'autre, puis autour de la chaudière. N'agitez pas rapidement et ne battez pas le mélange.

On peut employer une livre de sucre pour chaque livre de fruits mais on a obtenu de très bons résultats cependant en mettant trois quarts de livre de sucre pour chaque livre de fruits. Le sucre agit comme un antiseptique, lorsqu'il est cuit à la bonne concentration. Un thermomètre est très utile pour faire des confitures. On fait cuire à une température de 220 degrés F.; on peut aussi faire cuire une petite quantité dans une cuiller et lorsque le contenu s'écaille sur les côtés de la cuiller, on l'enlève du feu et on le verse immédiatement dans les bocaux chauds stérilisés que l'on fait ensuite refroidir aussi rapidement que possible. On recouvre d'une mince couche de paraffine chaude, on cachète et on dépose les bocaux dans un endroit frais et sec.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LES CONFITURES DE FRUITS

Ces recettes se basent sur les expériences faites au service de l'horticulture, à Ottawa, Ontario.

CONFITURE DE FRAISES

Lavez les fraises et enlevez les queues. Pesez et ajoutez une livre de sucre à chaque livre de fruits. Laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, faites bouillir pendant 30 minutes à 220 degrés F. Versez dans des bocaux stérilisés, laissez refroidir; cachetez les bocaux avec de la paraffine lorsqu'ils sont froids.

CONFITURE DE RAISINS

Enlevez les raisins de la tige et lavez-les; séparez la peau de la pulpe en prenant les raisins entre le pouce et l'index et en pressant. Faites chauffer la pulpe jusqu'à ce qu'elle s'amollisse et change un peu de couleur, puis faites passer par un tamis. Ajoutez à cette pulpe les peaux et une quantité égale par poids de sucre. Mélangez le tout et laissez cuire environ 15 minutes. Faites refroidir et recouvrez avec de la cire de paraffine puis cachetez.

CONFITURE DE PRUNES

Lavez, pesez et triez les fruits. Ajoutez une livre de sucre pour chaque livre de fruits et laissez reposer une nuit. Mettez ce mélange à l'arrière du poèle et laissez cuire lentement jusqu'au point d'ébullition; faites bouillir jusqu'à ce qu'une température de 220 degrés F. ait été atteinte.

RECETTE POUR LES CONSERVES DE PRUNES

La recette suivante pour les conserves de prunes est celle qui a donné les meilleurs résultats pour les prunes américaines. Elle nous a été fournie par Mrs. Dora M. Robson, Ottawa, Ont.

'Les prunes dont je me suis servie n'étaient pas très mûres; elles étaient moitié rouge et moitié jaune; il n'y en avait pas de tout à fait rouges ou de tout à fait mûres, et c'est à cela que j'attribue en partie le succès de cette recette. Les fruits ont été pesés et mis dans une chaudière, sur un feu très doux, à l'arrière du poèle jusqu'à ce que la chaleur douce ait fait sortir le jus, puis elle a été ramenée sur l'avant du fourneau, et la cuisson a été continuée lentement, jusqu'à ce que les prunes fussent bien cuites. J'ai alors ajouté une livre de sucre chauffé pour chaque livre de fruits, noyaux et pelures compris; ensuite les fruits ont été laissés sur le fourneau assez longtemps pour que tout le sucre ait bien le temps de fondre, puis bouillis à peu près pendant trois minutes. Je n'ai pas mis d'eau avec les prunes."

Lorsqu'on se sert d'un fourneau à gaz, on pourrait laisser la chaudière de prunes recouverte dans un four à cuisson très lente, jusqu'à ce que tout le jus soit sorti, au lieu de la laisser à l'arrière du fourneau.

CONFITURE DE CERISES DES SABLES

Lavez et triez les cerises. A chaque livre de fruits ajoutez 1 livre de sucre et laissez reposer toute la nuit. Faites bouillir 30 minutes ou jusqu'à ce que la confiture se soit formée.

GELÉE

La plupart des ménagères qui font des gelées ne sont jamais sûres de réussir. Deux des questions les plus fréquentes que l'on nous pose sont les suivantes: "Pourquoi ma gelée ne durcit-elle pas?" et "Pourquoi devient-elle collante?". Après plusieurs années d'expériences nous avons constaté que pour faire une bonne gelée, il est essentiel d'avoir des fruits qui contiennent de la pectine et de l'acide. La pectine est une substance soluble dans l'eau chaude qui, lorsqu'elle est cuite en la présence du sucre et de l'acide et refroidie, donne à la gelée la bonne consistance. Les meilleurs fruits sont ceux qui contiennent les deux ingrédients dans la proportion voulue, comme, par exemple, les pommes, raisins, gadelles, prunes; certains fruits comme les fraises et les bluets exigent que l'on y ajoute un fruit riche en pectine comme les pommes ou les gadelles.

On devrait employer des fruits tout juste mûrs ou pas tout à fait mûrs. La pectine des fruits très mûrs s'est affaiblie et n'a pas la même valeur pour la fabrication de gelées.

Examinez les fruits attentivement et enlevez toutes les parties pourries. Lavez les fruits et coupez-les en morceaux; employez tous les cœurs et les peaux. Mettez dans une casserole, ajoutez assez d'eau pour les recouvrir tout juste et faites cuire lentement pour soutirer les jus. Pour les fruits juteux, comme les raisins, les gadelles rouges et les fraises, réduisez bien en pulpe au commencement et n'ajoutez pas d'eau. Faites chauffer parfaitement au bain-marie, puis égouttez à travers un coton à fromage double humecté ou un sac à gelée en flanelle.

Certaines ménagères prennent la deuxième ou la troisième extraction et la combinent avec la première; on peut aussi l'employer pour faire des confitures ou des marmelades.

Les directions spécifient généralement des quantités égales de sucre et de jus, quelle que soit la quantité de jus. La quantité de sucre peut être basée sur la quantité de pectine qui se trouve dans le jus. On peut employer une forte proportion de sucre avec ces fruits qui contiennent beaucoup de pectine. Quand on emploie trop de sucre, on a une gelée dure. Pour les fruits qui contiennent peu de pectine, comme quelques fraises, on peut mettre trois quarts autant de sucre que de fruits. Une gelée molle, collante, est un signe que l'on a mis trop de sucre, si la pectine et l'acide nécessaires sont là.

Pour déterminer la quantité de sucre nécessaire, mélangez une cuillerée à thé de jus avec une cuillerée à table d'alcool de grain. Si une gelée ferme se forme, employez des quantités égales de sucre et de jus. Si la gelée n'est pas ferme, mettez trois quarts de tasse de sucre et une de jus. Si la gelée est trop molle, mettez une demi-tasse de sucre pour une tasse de jus.

Après avoir déterminé les proportions de sucre à employer, mettez environ de sept à huit tasses de jus dans une casserole, qui peut contenir une quantité de quatre à cinq fois plus grande que cette quantité de jus. Le jus a une forte tendance à déborder en bouillant, une fois qu'on y ajoute le sucre. Faites bouillir rapidement pendant dix à quinze minutes et ajoutez le sucre qui a été chauffé dans un four lent. En ajoutant le sucre chaud, la température n'est que légèrement abaissée et l'ébullition prend ainsi moins de temps. Une ébullition prolongée donne une couleur foncée et un goût fort.

Un thermomètre à bonbons est très utile dans la fabrication des gelées ou des confitures. On fait bouillir rapidement jusqu'à ce que le mercure monte jusqu'à 220 degrés F. Pour éprouver sans thermomètre, on plonge une cuiller de bois dans le liquide chaud; lorsqu'on sort la cuiller, la gelée devrait en tomber en écailles ou en fils, ou deux gouttes devraient se joindre en une seule. A ce point, enlevez du feu, écumez et versez immédiatement dans des bocaux chauds et stérilisés. Pour obtenir un produit clair, on pourra le passer dans un coton à fromage double humecté avec de l'eau chaude. On enlève ainsi toutes les particules que l'on aurait pu laisser en écumant.

Laissez la gelée se refroidir rapidement, évitant toute poussière, puis recouvrez avec de la cire de paraffine, mettez les couvercles, étiquetez et mettez dans un endroit frais et sombre.

Une bonne gelée devrait être claire, brillante, assez ferme pour qu'elle conserve la forme du moule quand elle en sort. Elle doit être assez tendre pour frémir sans se rompre; elle doit être assez ferme pour ne pas se rompre sous une secousse légère et avoir un bon goût.

GELÉE DE POMMETTES

Triez les pommettes, lavez-les, enlevez l'extrémité du calice et coupez en quartiers. Mettez dans une casserole, recouvrez-les presque entièrement avec de l'eau et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Coulez le jus et lorsque ce jus est refroidi, essayez-le pour la pectine, pour déterminer la proportion de sucre à employer. Mesurez le sucre et le jus. Si vous avez employé une bonne

variété de pommettes fraîches, pas tout à fait mûres, il faudra des proportions à peu près égales de sucre et de jus. Faites bouillir le jus vingt minutes et ajoutez le sucre chauffé. Faites cuire rapidement jusqu'à ce que le thermomètre monte à 220 degrés F. Ecumez et versez dans des bocaux stérilisés. Une fois refroidi, bouchez, étiquetez et mettez en place.

Voir page 38 pour les meilleures variétés de pommettes pour la fabrication de la gelée.

GELÉE DE POMMES À LA MENTHE

Extrayez le jus comme pour la gelée de pommettes et ajoutez à chaque pinte de jus les tiges et les feuilles broyées d'une botte de menthe. Faites bouillir 20 minutes, puis coulez dans une casserole propre, ajoutez trois tasses de sucre chauffé et faites bouillir jusqu'à une température de 220 degrés F.; si vous le désirez, vous pouvez colorer délicatement en vous servant d'une pâte verte. Versez dans des verres chauds stérilisés. Faites refroidir, bouchez, étiquetez et mettez en place.

GELÉE DE POMMES AUX ÉPICES

Employez trois chopines de vinaigre et une chopine d'eau pour chaque huitième de boisseau (demi-peck) de pommes. Faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient molles, puis coulez. Faites bouillir le jus 20 minutes avec 1 once de canelle en bâton et une demi-once de clous de girofle entiers attachés dans un petit sac. Ajoutez du sucre chaud, $\frac{3}{4}$ tasse pour chaque tasse de jus et faites bouillir jusqu'à 220 degrés F. Faites refroidir, bouchez, étiquetez et mettez en place. La proportion d'ingrédients à employer variera légèrement avec chaque variété différente. Cette recette convient surtout pour les pommes Duchesse.

GELÉE DE PRUNES

Même procédé que pour la gelée de pommettes.

GELÉE DE RAISINS

Prenez des raisins pas tout à fait mûrs, lavez-les et placez-en une couche dans une casserole et écrasez-les bien, puis ajoutez une autre quantité de raisins que vous écrasez; mettez la casserole au-dessus de l'eau chaude pour exprimer le jus des raisins. Coulez le jus à travers un coton à fromage double. Eprouvez pour la pectine et faites bouillir environ 10 minutes, puis ajoutez du sucre chauffé. Mettez des proportions égales de sucre et de jus. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le jus se forme en gelée. Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

GELÉE DE GADELLES ROUGES

Lavez les gadelles et enlevez la tige; suivez ensuite le même procédé que pour la gelée de raisins.

GELÉE DE CASSIS (GADELLES NOIRES)

On peut faire de la gelée de cassis en suivant le même procédé que pour la gelée de gadelles rouges mais on obtiendra de meilleurs résultats en ajoutant une petite quantité d'eau, environ un tiers à une moitié de la quantité de cassis, et ensuite suivre le même procédé que pour la gelée de gadelles rouges.

GELÉE DE MÛRES ROWAN

Triez les mûres, lavez-les et enlevez les tiges; mettez les mûres dans une chaudière à conserves avec juste assez d'eau pour les recouvrir. Faites bouillir

jusqu'à ce qu'elles soient molles et coulez à travers un sac à gelée. Mesurez le jus et le sucre en employant des quantités égales. Faites bouillir le jus 20 minutes, ajoutez le sucre chaud et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée à 220 degrés F.

Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

Cette gelée est très appétissante lorsqu'on l'emploie avec des viandes froides et du poulet.

GELÉE DE FRAMBOISES

Triez les fruits et mettez-les dans un bain-marie pour en extraire le jus. Coulez et mesurez le jus. Employez trois quarts de tasse de sucre pour chaque tasse de jus. Faites bouillir le jus rapidement pendant 20 minutes, ajoutez le sucre chaud et continuez à faire bouillir jusqu'à ce qu'une température de 220 degrés F. ait été atteinte. Si vous désirez une gelée plus ferme, vous pouvez employer du jus de pommes en proportion égale au jus de framboises ou encore un tiers de jus de framboises à deux tiers de jus de pommes.

GELÉE DE RONCES

Cueillez les ronces aussitôt qu'elles ont été touchées par la gelée. Enlevez les tiges, lavez les fruits et ajoutez une tasse d'eau par quatre pintes de fruits. Faites cuire jusqu'à ce que le jus coule librement des fruits, enlevez du four, hachez, coulez et mesurez le jus.

Employez des proportions égales de sucre et de jus. Faites cuire le jus pendant 20 minutes, puis ajoutez le sucre chauffé et faites cuire jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée. Versez dans des verres stérilisés chauds, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en chambre.

MARMELADES

Les marmelades bien faites ont une consistance semblable à celle de la gelée, avec des parties solides de fruits distribuées également dans le mélange; une bonne marmelade devrait avoir une couleur claire et brillante.

La marmelade retient mieux sa couleur et son goût lorsqu'elle est cuite rapidement par-dessus un feu vif et qu'on l'agite constamment pour l'empêcher de brûler.

On fait cuire les marmelades jusqu'à 220 degrés F. et on les laisse se refroidir à 176 degrés F. avant de les verser dans des bocaux chauds stérilisés, car ce refroidissement produit une meilleure répartition des parties de fruits à travers le sirop.

Les variétés de fruits les plus communément employées dans la fabrication de marmelades appartiennent à la famille des citrons: oranges, citrons et pamplemousses; tous ces fruits contiennent une forte quantité de pectine dans leur pelure blanche intérieure. Il y a cependant, beaucoup d'autres fruits que l'on peut employer pour cela, comme par exemple les gadelles, canneberges (atocas), pommettes, poires, ananas, abricots, etc.

Lorsqu'on emploie de gros fruits, il est nécessaire de les couper en tranches minces pour avoir une consistance aussi égale que possible dans tout le mélange. Généralement parlant, la quantité de sucre employée varie de $\frac{3}{4}$ livre à 1 livre pour chaque livre de fruit, selon la teneur en pectine du fruit.

MARMELADES

1 orange, 1 pamplemousse, 1 citron

Ajoutez trois chopines d'eau froide à chaque chopine de fruits finement tranchés et laissez reposer une nuit. Recouvrez d'eau les graines et la fibre blanche

dans un bol séparé et coulez le liquide provenant des graines dans l'orange le lendemain matin. Faites bouillir 15 minutes et laissez encore reposer une nuit. Pesez, le jour suivant, et ajoutez une livre de sucre granulé à chaque livre de fruit. Agitez bien et faites bouillir jusqu'à ce qu'un peu de gelée se forme.

Versez dans des bocaux et une fois refroidi recouvrez de paraffine fondue.

MARMELADE D'ORANGES

12 oranges à peau mince, 3 citrons

Lavez les fruits et coupez-les en tranches très minces ou hachez-les dans un hachoir. Mesurez les fruits, ajoutez 1½ pinte d'eau à chaque pinte de fruits et laissez reposer une nuit. Placez au-dessus d'un four lent et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 2 heures). Ajoutez du sucre en proportion égale à la quantité de fruit cuit. Faites cuire jusqu'à ce que les fruits se forment en gelée (environ 1 heure).

MARMELADE DE SERINGATS

2 livres de carottes (râpées), le jus de 4 citrons, 3 oranges

Grattez des carottes crues jeunes et tendres; râpez-en assez pour peser 2 livres. Exprimez sur ces carottes le jus de 4 citrons. Placez dans un bain-marie et faites cuire une heure ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres, puis ajoutez la pelure râpée et le jus de 3 oranges et 2 livres (4 tasses) de sucre. Laissez cuire le mélange jusqu'à ce qu'il s'épaisisse.

Cette marmelade a un goût excellent mais elle ne possède pas la consistance ressemblant à la gelée d'une marmelade composée entièrement de fruits appartenant à la famille du citron. Elle plaît spécialement aux enfants.

TRANCHES MINCES DE CITROUILLES

12 livres de citrouille, 1 livre de gingembre vert, 2 citrons

Coupez le fruit en bandes d'un pouce carré et d'un huitième de pouce d'épaisseur. Préparez le gingembre en épluchant et en coupant en tranches minces et en faisant bouillir une heure dans un sirop composé de parties égales de sucre et d'eau. Tranchez les citrons comme pour la marmelade. Mettez le tout dans une chaudière à conserves et laissez reposer 24 heures, après quoi ajoutez une partie égale par poids de sucre. Faites bouillir environ 1½ heure, ou jusqu'à ce que le fruit devienne transparent, puis embouteillez.

MARMELADE DE POIRES

Ajoutez ¾ livre de sucre, ½ once de racine de gingembre vert gratté ou râpé, et la moitié d'un gros citron à chaque livre de poires qui ont été pelées et vidées, et ensuite coupées en tranches très minces.

Placez les poires en couches dans une chaudière à conserves, arrosez chaque couche avec du sucre, du jus de citron et de la racine de gingembre râpée. Laissez reposer 2 ou 3 heures, puis faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange devienne clair et épais. Si vous le préférez, vous pouvez broyer la racine de gingembre et la placer dans un petit sac qui peut être enlevé du mélange avant que ce dernier soit versé dans des verres.

MARMELADE DE POIRES ET D'ANANAS

4 pintes de poires, 2 gros ananas, 4 livres (8 tasses) de sucre

Enlevez les peaux des poires et videz-les, coupez-les en quartiers, puis en tranches minces. Préparez les ananas, en ayant bien soin d'enlevez les yeux

et la partie centrale ligneuse, coupez en très petits cubes, râpez ou faites passer par un hachoir.

Mélangez le fruit avec le sucre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne clair et épais.

CONSERVES

On peut employer de gros fruits ou de petits fruits ou un mélange des deux pour la fabrication de conserves; on y ajoute généralement des noix et des raisins. Lorsqu'on ajoute des noix, ils doivent être ajoutés au mélange pas plus de 5 minutes avant qu'on l'enlève du four. Comme pour la marmelade, il est important d'agiter soigneusement le mélange et de le faire cuire rapidement; il est sage également de refroidir le produit légèrement avant qu'il soit versé dans des verres chauds stérilisés, assurant ainsi une répartition égale du fruit.

CONSERVES DE RHUBARBE

2 livres de rhubarbe, ½ livre de noix écossées, ½ livre de raisins égrenés, 2 livres de sucre, 2 petites oranges.

Lavez la rhubarbe fraîchement arrachée et coupez-la en morceaux d'un pouce de long, sans la peler. Faites passer les raisins par un hachoir et coupez les oranges en tranches minces en ayant soin d'enlever les graines. Placez des couches alternes de rhubarbe et de sucre dans la chaudière à conserves et laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, ajoutez les raisins et les oranges et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez des amandes finement hachées et faites cuire encore 5 minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés, puis bouchez.

CONSERVES DE RHUBARBE ET D'ANANAS

3 pintes de rhubarbe tranchée, 1 pinte d'ananas râpés, 1 tasse d'amandes hachées, sucre granulé.

Lavez la rhubarbe fraîche et coupez en morceaux d'un pouce sans la peler. Ajoutez de l'ananas râpé et faites bouillir le tout pendant quinze minutes à feu doux. Mesurez et ajoutez ¾ de tasse de sucre pour chaque tasse de pulpe. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez des amandes et faites bouillir encore 5 minutes. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CONSERVES MÉLANGÉES

1½ pinte de rhubarbe, 2 oranges, 1½ pinte d'ananas, 2½ pintes de sucre

Préparez la rhubarbe comme dans la dernière recette. Coupez l'ananas et la pulpe d'oranges. Mettez dans la chaudière à conserves, ajoutez le sucre et laissez reposer toute la nuit. Coupez la pelure d'orange en petites tranches minces, recouvrez d'eau froide et laissez tremper une nuit. Le lendemain, faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre dans la même eau où elle a été mise à tremper. Ajoutez la pelure au mélange de fruits et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ ¾ d'heure). Mettez dans des bocaux chauds, stérilisés et bouchez.

CONSERVES DE FRAISES—PROCÉDÉ N° 1

1 pinte de fraises, 2 oranges, ½ livre de raisins égrenés, ½ livre d'amandes hachées, 1 citron, 1 pinte de sucre.

Lavez les fraises soigneusement et égouttez-les. Mettez-les dans la chaudière à conserves avec le sucre, les raisins (qui ont été finement hachées) et les pelures râpées et la pulpe d'oranges et de citron. Faites cuire lentement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ ½ heure). Ajoutez les amandes hachées et faites cuire encore cinq minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés, puis bouchez.

CONSERVES DE FRAISES—PROCÉDÉ N° 2

1 livre de fraises, 2 citrons, 3 oranges, ½ livre d'amandes hachées, 1 livre de sucre

Préparez cette conserve de la même façon que pour le procédé n° 1.

CONSERVES DE RAISINS

2 livres de raisins, 1 livre de sucre, 1 orange, ½ livre de raisins égrenés, ¼ livre de noix écossées.

Enlevez les peaux des raisins et faites bouillir la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit molle et qu'elle ait changé légèrement de couleur, puis pressez à travers un tamis pour enlever les graines. Ajoutez les peaux, les raisins hachés, l'orange finement hachée et le sucre à la pulpe et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez les amandes hachées et faites bouillir encore 5 minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

PELURES DE FRUITS CONFITES

La confiserie est le procédé qui consiste à extraire les jus des fruits pour le remplacer par du sirop de sucre qui, en se durcissant, empêche le fruit de pourrir et conserve en même temps sa forme et son goût naturels.

Les pelures confites sont principalement celles des fruits qui appartiennent à la famille citrus (citron, orange, pamplemousse et cédrat). La ménagère peut économiser en conservant les écorces ou pelures après que la pulpe en a été enlevée pour servir à d'autres fins.

CÉDRAT CONFIT

Pelez et coupez en sections, en enlevant la partie molle qui contient les graines. Pesez le fruit et laissez-le reposer toute une nuit dans une saumure composée d'une demi-tasse de sel dans un gallon d'eau. Egouttez, rincez parfaitement et faites cuire dans de l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il devienne tendre, puis laissez-le refroidir dans cette eau. Prenez du sucre en quantité égale par poids au fruit avant de faire cette cuisson. Ajoutez une tasse d'eau à chaque livre de sucre; faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis écumez. Faites cuire le fruit dans ce sirop jusqu'à ce qu'il devienne transparent, puis enlevez-le et laissez le sirop mijoter jusqu'à ce qu'il devienne épais. Replacez le fruit dans le sirop et laissez reposer toute une nuit. Enlevez-le, faites chauffer le sirop jusqu'au point d'ébullition et versez-le par-dessus le fruit. Laissez reposer toute une nuit et répétez chaque matin jusqu'à ce que le fruit n'absorbe plus de sirop. Faites sécher le fruit, en roulant les parties dans du sucre, si vous le désirez. Placez dans un contenant hermétiquement fermé et mettez du papier ciré entre les couches de pelure.

PELURE D'ORANGE CONFITE

1 livre de pelure d'orange, 2 livres de sucre, ½ cuillerée à thé de gingembre en poudre, 3 chopines d'eau

Faites tremper les pelures dans une solution composée de ½ tasse de sel dans 2 pintes d'eau. Changez cette solution tous les soirs pendant cinq jours. Rincez bien les pelures et faites-les bouillir dans du sucre, de l'eau et du gingembre en poudre jusqu'à ce que le sirop devienne épais. Enlevez du feu et étalez les pelures sur un plateau. Versez le sirop sur les pelures et laissez-le former une croûte dure sur chaque morceau. Roulez dans du sucre, si vous le désirez. Une fois parfaitement sèches, les pelures sont croquantes et recroquevillées. Placez dans un contenant hermétique en mettant du papier ciré entre les couches.

PELURE DE CITRON CONFITE

Suivez la même méthode que pour la pelure d'orange confite.

PELURES DE PAMPLEMOUSSES ET D'ORANGES CONFITES

Enlevez la pelure, exempte de taches, en quart de sections. Pesez-la et prenez le même poids de sucre. Recouvrez la pelure d'eau froide, et ajoutant 1 cuillerée à thé de sel pour chaque 1½ pinte d'eau. Laissez reposer toute une nuit, puis rincez bien et faites mijoter dans de l'eau fraîche jusqu'à ce que la pelure soit très tendre (5 ou 6 heures seront nécessaires pour cela). Employez une grosse chaudière plate afin d'empêcher que la pelure ne se rompe au cours de cette cuisson lente et prolongée. Laissez reposer toute une nuit dans la chaudière. Egouttez le liquide. Faites un sirop composé d'une tasse d'eau pour chaque deux tasses de sucre. Ajoutez la pelure et mijotez très lentement jusqu'à ce que le sirop s'épaississe et qu'il soit presque complètement absorbé par la pelure. La pelure devrait avoir un aspect transparent. Lorsqu'elle est partiellement refroidie, enlevez les sections de pelures, roulez-les dans du sucre granulé et mettez-les de côté pour sécher. Conservez cette pelure de la même façon que la pelure de cédrat.

Si cette pelure se durcit trop, on peut la faire mijoter dans une petite quantité de sirop chaud jusqu'à ce qu'elle s'amollissse, puis la rouler encore dans du sucre.

POIRES CONFITES

Pelez, videz, et coupez les poires en moitiés. Laissez-les tomber dans un sirop bouillant composé de 1 tasse d'eau pour chaque deux tasses de sucre. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en ayant bien soin de voir à ce que les fruits ne se désagrègent pas. Enlevez du feu et mettez de côté pour 2 jours. Enlevez les poires et laissez-les s'égoutter parfaitement. Roulez soigneusement dans du sucre. Faites sécher lentement, soit au soleil ou dans un four à feu très lent et dont la porte est tenue partiellement ouverte. Tassez en couches avec du papier ciré entre les couches dans un récipient hermétique.

POMMES CONFITES

Pelez, videz et coupez en quartiers des pommes de grosseur moyenne. Préparez un sirop fait en faisant bouillir ensemble pendant cinq minutes deux tasses de sucre et une tasse d'eau bouillante. Ajoutez le jus d'un citron et les pommes pour recouvrir le fond de la chaudière. Faites cuire jusqu'à ce que le fruit soit tendre et clair, puis enlevez et roulez dans du sucre granulé tous les jours jusqu'à ce que le fruit n'absorbe plus de sucre. Embouteillez de la même façon que les poires confites.

CONSERVATION DES LÉGUMES PAR LA FERMENTATION ET LE SALAGE

L'un des avantages de cette méthode de conserver les légumes est que l'on peut employer des contenants comme de vieux barils, des tinettes de beurre ou des jarres en grès.

SALAGE SANS FERMENTATION

Lavez les légumes, égouttez l'eau et pesez les légumes. On obtient les meilleurs résultats lorsqu'on emploie 25 livres de sel pour chaque 100 livres de légumes.

Mettez une couche de légumes d'un pouce d'épaisseur au fond de la jarre, saupoudrez avec du sel en ayant soin de répartir le sel également dans toute la jarre. Continuez à mettre des couches alternes de légumes et de sel jusqu'à ce que la jarre soit à peu près pleine. Recouvrez d'un morceau de coton ou d'une

double épaisseur de coton à fromage. Mettez par-dessus une assiette, un morceau de planche puis une pierre ou une brique propre. Mettez maintenant le contenant dans un endroit frais. Si, au bout de vingt-quatre heures, le sel et la pression exercée sur les légumes n'ont pas fait sortir suffisamment de saumure pour recouvrir le tout, ajoutez une saumure que l'on obtient en faisant dissoudre une livre de sel dans deux pintes d'eau. Mettez suffisamment de cette saumure pour dépasser l'assiette ou la planche. Mettez de côté dans un endroit où il ne sera pas dérangé et recouvrez avec de la cire chaude de paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: cols de betteraves, épinards, fèves en gousses, pois verts, blé d'Inde et choux.

Les fèves doivent être coupées en morceaux de 2 pouces; les pois écossés; le blé d'Inde cuit pendant dix minutes pour durcir le lait et enlevé de l'épi avec un couteau tranchant.

On a trouvé qu'en préparant des fèves salées pour la table, il vaut beaucoup mieux faire tremper les fèves pendant deux heures le matin, changer l'eau à plusieurs reprises et changer également l'eau en faisant cuire que de faire tremper les fèves toute la nuit. Un trempage prolongé amollit les fèves.

FERMENTATION À SEL SEC

Dans cette méthode, on pèse les légumes après les avoir lavés et en avoir fait égoutter l'eau. On met trois livres de sel pour chaque 100 livres de légumes. On n'emploie pas d'eau. Le sel extrait l'eau des légumes.

Mettez des couches de légumes d'un pouce d'épaisseur dans une jarre en recouvrant chaque couche d'une très mince couche de sel et en ayant soin de répartir le sel uniformément jusqu'à ce que la jarre soit pleine aux trois quarts.

Mettez un linge par-dessus, puis une assiette tournée sans dessus dessous ou une planche propre, puis un poids. Un poids de dix livres suffit pour une jarre de cinq gallons.

Laissez le contenant dans une chambre chaude de huit à dix jours. Lorsque les bulles de gaz cessent d'apparaître, la fermentation est terminée.

On verse, sur le dessus du contenu, une couche de cire chaude de paraffine d'environ un demi-pouce d'épaisseur pour empêcher la formation d'écume. Il ne faut pas ajouter de paraffine avant que la fermentation cesse; cela est très important.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: choux (choucroute), fèves en gousses, tiges de betteraves.

FERMENTATION DANS LA SAUMURE

Lavez les légumes, égouttez l'eau, mettez dans une jarre jusqu'à ce que celle-ci soit presque pleine. Préparez une saumure faible en mettant une demi-chopine de vinaigre et $\frac{3}{4}$ tasse de sel pour chaque gallon d'eau. Si vous vous servez d'une jarre de cinq gallons, mettez $2\frac{1}{2}$ gallons de saumure. Recouvrez avec un linge, un morceau de planche propre ou une assiette et un poids. Laissez le contenant dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la fermentation ait cessé, puis portez-le à un endroit frais, où il ne sera pas dérangé, après l'avoir recouvert de cire à paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés de cette manière: concombres, fèves en gousses, betteraves, pois et blé d'Inde.

En salant des concombres, on met au fond et au-dessus de la terrine une couche d'aneth et une poignée d'épices mélangées. On peut aussi préparer des tomates vertes avec l'aneth et les épices. Il ne faut pas éplucher les betteraves ou les couper en tranches avant de les faire fermenter, sinon elles perdront leur couleur et leur goût. On peut employer du blé d'Inde fermenté dans la préparation de certains plats comme les chaudronnées (chowders) ou les omelettes.

lorsqu'on ne redoute pas un goût acide comme le feraient certaines gens, si le blé d'Inde était consommé seul.

CHOUCROUTE (SAUERKRAUT)

Pour faire de la choucroute, les feuilles vertes extérieures du chou et toutes les feuilles décomposées ou meurtries, aussi bien que le cœur, doivent être enlevées.

Coupez le chou en lanières au moyen d'un hachoir spécial ou d'un couteau tranchant. Après avoir pesé, mettez-les immédiatement dans un récipient imperméable. On a trouvé que la proportion d'une livre de sel par quarante livres de chou est celle qui donne le meilleur goût au produit fini.

Tassez les choux aussi fermement que possible et recouvrez-les d'un linge, d'une planche et d'un poids. Ce poids devrait être suffisamment lourd pour que la saumure monte par-dessus la planche.

Mettez le contenant dans un endroit chaud jusqu'à ce que la fermentation soit terminée. Enlevez l'écume avant d'ajouter une couche de paraffine.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter une couche de paraffine si la choucroute a été faite tard en automne et si on peut la faire geler dès que la fermentation est terminée.

CORNICHONS

Les cornichons sont conservés au moyen de vinaigre et d'épices. Il faut que le vinaigre ait une force suffisante pour conserver les cornichons et il faut aussi qu'il y en ait suffisamment pour couvrir les conserves. Les cornichons n'ont pas une grande valeur alimentaire, mais ils donnent plus de saveur au repas. Il ne faut jamais en donner aux enfants. Il y a trois catégories principales de cornichons: (1) cornichons sucrés de fruits ou de légumes; (2) cornichons acides qui comprennent les cornichons à la moutarde; et (3) une variété nombreuse de cornichons dans lesquels les matériaux sont finement hachés. Les recettes sont nombreuses et variées; en voici quelques-unes que nous avons essayées dans notre cuisine:

CORNICHONS DE FRUITS SUCRÉS

(Pêches, poires, pommes sucrées, pommettes, etc.)

¼ boisseau de fruits préparés	2 onces canelle en bâton
1 pinte de vinaigre	1 once clous de girofle
1 tasse d'eau	4 livres sucre

Faites bouillir le sucre, le vinaigre et les épices pendant 20 minutes. Plongez les pêches dans l'eau bouillante et enlevez la peau en frottant, mais ne pelez pas; pelez les poires et les pommes. Les pommettes peuvent être conservées avec leur peau. Plantez dans les fruits des clous de girofle entiers. Mettez dans le sirop et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit mou, en employant un quart ou la moitié du fruit en une fois.

LÉGUMES EN CORNICHONS

(Oignons, concombres, choux-fleurs et tomates vertes)

Ces légumes peuvent être employés séparément ou en mélange. Lavez et préparez les légumes. Faites une saumure en employant deux pintes d'eau bouillante et une tasse et demie de sel. Versez sur les légumes et laissez reposer deux jours. Egouttez les légumes et recouvrez-les avec une nouvelle saumure. Laissez reposer deux jours et égouttez les légumes encore une fois. Si vous employez des oignons, prenez de la saumure fraîche et faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; mettez les oignons et faites bouillir trois minutes; égouttez. Recouvrez les légumes avec un vinaigre spécial fait de la manière suivante:

1 gallon vinaigre
1 tasse de sucre (facultatif)
4 piments rouges
2 bâtons de canelle
2 cuillerées à table d'épices entières
2 cuillerées à table de macis

Attachez les épices dans un sac de coton à fromage et faites bouillir dans le vinaigre pendant dix minutes; versez sur les légumes; embouteillez.

CORNICHONS À LA MOUTARDE DE LÉGUMES MÉLANGÉS

Préparez les légumes et donnez-leur le traitement à la saumure décrit dans la recette pour les cornichons acides. Faites une sauce composée des ingrédients suivants:

¼ à ½ tasse de sucre
1 once de moutarde mouluc
2 cuillerées à table de farine
1 chopine de vinaigre

Mélanger ces ingrédients et agitez dans le vinaige chaud. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien épais. Versez tandis qu'il est chaud sur les légumes; embouteillez.

CORNICHONS DE FÈVES

Prenez un quart de boisseau de fèves-beurres; coupez en longueurs d'un pouce; faite cuire une demi-heure dans de l'eau légèrement salée. Prenez trois chopines de vinaigre de cidre, faites bouillir et mélangez-y trois livres de sucre, une tasse de moutarde, une tasse et trois quarts de farine, deux cuillerées à table de tumeric, 2 cuillerées à table de graine de céleri, humectez de vinaigre froid. Faites cuire 5 minutes en agitant constamment. Versez sur les fèves; embouteillez lorsque les cornichons ont refroidi.

CONCOMBRES MURS AUX ÉPICES

12 concombres murs
1½ tasses de sucre
2 tasses de vinaigre
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à table de clous de girofle entiers
1 cuillerée à table d'épices mélangées entières
2 cuillerées à table de canelle en bâton
1 cuillerée à table de graine de moutarde blanche

Coupez les concombres en tranches d'un pouce de longueur. Placez dans un bol, saupoudrez par-dessus une demi-tasse de sel. Laissez reposer toute une nuit. Egouttez l'eau et lavez les concombres dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, le vinaigre et les épices et faites-les bouillir ensemble pendant 5 minutes. Ajoutez les concombres et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lorsqu'ils sont bien cuits, les concombres devraient présenter un aspect clair et le liquide devrait avoir la consistance d'un sirop moyennement épais.

CORNICHONS DE CONCOMBRES MÛRS

Coupez les concombres en moitiés sur la longueur. Recouvrez d'eau d'alun que l'on fait en mettant 2 cuillerées à thé d'alun en poudre dans chaque pinte d'eau. Faites chauffer graduellement jusqu'au point d'ébullition, puis laissez reposer sur l'arrière du poêle pendant deux heures. Enlevez les concombres de l'eau d'alun et refroidissez dans l'eau de glace.

Préparez un sirop en faisant bouillir pendant cinq minutes deux livres de sucre, une chopine de vinaigre avec deux cuillerées à table de clous de girofle entiers et un bâton de canelle attachés dans un morceau de mousseline. Ajoutez les concombres et faites cuire pendant dix minutes. Enlevez les concombres et mettez-les dans une jarre en grès, puis versez le sirop par-dessus. Echangez le sirop trois matins de suite et remettez-le dans les jarres.

CORNICHONS DE CONCOMBRES NON MÛRS (GHERKINS)

Essuyez 4 pintes de petits concombres non mûrs. Mettez-les dans une jarre de grès et ajoutez une tasse de sel dissout dans deux pintes d'eau bouillante, puis laissez reposer trois jours. Egouttez la saumure, faites-la chauffer jusqu'au point d'ébullition, versez-la sur les concombres et laissez reposer encore trois jours; répétez l'opération. Egouttez la saumure, essuyez les concombres et versez sur eux un gallon d'eau bouillante dans laquelle on a fait dissoudre une cuillerée à table d'alun. Laissez reposer six heures puis faites égoutter l'eau d'alun. Faites cuire les concombres dix minutes, quelques-uns à la fois, dans un quart du mélange suivant chauffé jusqu'au point d'ébullition, et faites bouillir dix minutes.

1 gallon de vinaigre
4 piments rouges
2 cuillerées à table d'épices mélangés
2 cuillerées à table de clous de girofle
2 bâtons de canelle

Coulez le liquide qui reste sur les cornichons qui ont été placés dans une jarre de grès.

CORNICHONS DE TOMATES VERTES

4 pintes de tomates vertes
4 petits oignons
4 piments verts

Tranchez les tomates et les oignons, saupoudrez avec ½ tasse de sel et laisser reposer une nuit dans une cruche. Egouttez la saumure le lendemain matin. Mettez dans une chaudière à conserves 1 pinte de vinaigre, 1 cuillerée à thé bien remplie de chacun des ingrédients suivants: piment noir, graine de moutarde, graine de céleri, clous de girofle, épices mélangés et canelle, et trois quarts de tasse de sucre. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; ajoutez les tomates préparées, les oignons et les piments, faites cuire lentement pendant 30 minutes. Remplissez les bocaux et bouchez.

SAUCE DE TOMATES VERTES

2 douzaines de grosses tomates
1½ douzaine de pommes
¼ livre de sel
4 gros piments verts sucrés
1 piment rouge
2 livres de sucre brun
2 onces de moutarde
2 cuillerées à table de gingembre moulue
2 chopines de vinaigre
6 gros oignons

Faites bouillir 1½ heure

HACHIS DE TOMATES VERTES

¼ boisseau de tomates vertes
¼ boisseau de pommes
6 livres de sucre brun
2 livres de gadelles
2 cuillerées à thé de canelle
2 livres de raisins
2 cuillerées à thé de clous de girofle
2 cuillerées à thé d'épices mélangées

Faites cuire 3 heures

SAUCE CHILI N° 1

12 tomates
6 pommes
1 botte de céleri
2 piments rouges
1¾ tasse de sucre
1 cuillerée à thé de gingembre
1 oignon
2 piments verts
3 tasses de vinaigre
3 cuillerées à table de canelle
½ cuillerée à thé d'épices mélangées

Hachez et mélangez le tout ensemble et faites bouillir 1½ heure

SAUCE CHILI

18 tomates mûres
2 ou 3 piments rouges
2 cuillerées à table de sel
1 cuillerée à table de gingembre
1 cuillerée à table des quatre épices
1 cuillerée à table de clous de girofle
1 cuillerée à table de moutarde
1 cuillerée à table de canelle
1 cuillerée à table de graine de céleri
1 pinte de vinaigre
½ tasse de sucre
2 oignons

Enlevez les peaux des tomates et coupez les fruits en morceaux. Coupez les piments et les oignons en très petits morceaux. Ajoutez les épices et le vinaigre et faites bouillir pendant deux heures, jusqu'à ce que le mélange ait la bonne consistance, en ayant soin qu'il ne brûle pas.

SAUCE BORDEAUX

4 pintes de choux finement hachés
2 pintes de tomates vertes finement hachées
2 livres de sucre
½ tasse de sel
2 pintes de vinaigre
6 pintes de piments rouges finement hachés
6 pintes d'oignons finement hachés
1 once de graine de moutarde
½ once de graine de céleri
½ once ou moins de tumeric

Mélangez le tout ensemble et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, puis embouteillez.

FRIANDISE DE PIMENTS

12 gros oignons
12 gros piments verts
12 gros piments rouges
12 gros piments jaunes

Hachez en morceaux extrêmement fins, recouvrez avec de l'eau bouillante, légèrement salée. Laissez reposer 10 minutes, puis égouttez. Faites ceci trois fois, la dernière fois en pressant dans un linge. Ajoutez une pinte de vinaigre, 3 tasses de sucre et faites cuire lentement pendant une heure.

FRIANDISE DE RAISINS

1 livre de raisins
1 livre (4 tasses) de sucre brun
1½ chopine (3 tasses) vinaigre
2¼ livres de pommes
⅛ livre (¼ tasse) de sel
½ once de graine de moutarde
½ once de graine de céleri
½ once de gingembre moulu ou râpé
⅛ once de piment rouge
1 oignon de grosseur moyenne haché

Pelez, videz et hachez les pommes; ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir 30 minutes.

FRIANDISE DE CÉLERI

1 pinte de céleri haché
1 tasse d'oignon blanc haché
2 gros piments rouges
2 gros piments verts
1 cuillerée à thé de sel
1 chopine de vinaigre
½ tasse de sucre
1 cuillerée à thé de moutarde

Hachez le céleri et l'oignon et faites-les cuire séparément dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir tendres. Egouttez l'eau et ajoutez les piments hachés. Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, puis embouteillez.

CATSUP DE POMMES

Coupez douze pommes aigres en quartiers, videz-les et pelez-les. Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient molles. Presque toute l'eau devrait s'être évaporée. Forcez à travers un tamis et ajoutez les ingrédients suivants à chaque pinte de pulpe:

1 tasse de sucre
2 oignons râpés
2 tasses de vinaigre de cidre
1 cuillerée à thé de moutarde
1 cuillerée à thé de clous de girofle
1 cuillerée à table de sel
2 cuillerées à thé de canelle

Faites chauffer le catsup jusqu'au point d'ébullition et laissez mijoter doucement pendant une heure. Embouteillez, bouchez et scellez.

CATSUP DE RAISINS

4 livres de raisins
¾ chopine de vinaigre de cidre
1 cuillerée à thé de clous de girofle
1 cuillerée à thé de sel
1¾ livre de sucre
2 cuillerées à thé de canelle moulue
1 cuillerée à thé des quatre épices moulues.

Lavez les raisins et enlevez les tiges. Mettez-les dans une casserole avec du vinaigre et faites cuire pendant 15 minutes; forcez à travers un tamis assez fin pour retenir les graines et les peaux. Faites bouillir la pulpe jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir encore une demi-heure. Versez dans des bouteilles ou des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CHUTNEY DE POMMES

Pelez et videz cinq livres de pommes aigres. Faites cuire doucement avec deux livres de sucre brun et deux pintes de vinaigre jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et devienne lisse. Enlevez du feu et ajoutez deux livres de raisins finement hachés, un morceau d'ail haché, 2 cuillerées à table de moutarde et 2 de gingembre; salez au goût et ajoutez trois piments rouges hachés. Mélangez bien et laissez reposer huit heures. Le mélange peut être mis dans des petits bocaux bien bouchés.

RAISINS AUX ÉPICES

Prenez sept livres de raisins et séparez la peau de la pulpe. Mettez la pulpe sur le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle s'amollisse, puis pressez à travers un tamis assez fin pour retenir les graines. Ajoutez cette pulpe tamisée aux peaux avec 4 livres de sucre, 1 chopine de vinaigre, 1 noix de muscade râpée, 1½ cuillerée à table de canelle moulue et à peine une cuillerée à table de clous de girofle moulus. Laissez le tout mijoter très doucement pendant deux heures. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

BAIES DE ROSIER EN CORNICHONS

Choisissez des baies de rosier qui ne sont pas trop mûres; laissez un petit morceau de la tige sur chacune d'elles mais coupez ces morceaux de tige d'une longueur égale; lavez; mettez dans une casserole avec suffisamment d'eau bouillante pour les recouvrir et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Egouttez l'eau et conservez-la.

Lorsque le fruit s'est refroidi, enlevez un petit morceau du bout du calice et faites sortir les graines en ayant bien soin de ne pas briser le fruit. Faites un sirop composé de 2 tasses de vinaigre et d'une tasse de l'eau dans laquelle les fruits ont cui, pour chaque deux livres de fruits. Coulez dans une casserole en ajoutant 4 tasses de sucre, ¼ once de clous de girofle et ¼ once de canelle en bâton et agitez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit dissout; puis faites bouillir le sirop pendant 15 minutes, ajoutez les fruits et faites bouillir encore 20 minutes. Embouteillez. Excellent lorsqu'on le sert avec de l'agneau ou du gibier.

CONSERVATION

Le meilleur endroit pour déposer les conserves est un endroit frais, sombre et sec. La chaleur favorise la croissance de bactéries, la lumière fait décolorer les produits, l'humidité provoque la croissance des moisissures et peut même causer l'apparition de rouille sur les attaches en métal des bocaux.

Ne laissez jamais des conserves au hasard ou dans des conditions incertaines. Lavez les bocaux, collez-y une étiquette propre portant le nom du produit et la date de l'emballage. Si vous n'avez pas une chambre sombre, emballez tous les bocaux dans du papier pour les protéger contre la lumière. S'il vous est impossible d'éviter l'humidité, examinez les anneaux de caoutchouc sur les bocaux de temps à autre, car la moisissure peut les attaquer et favoriser ainsi l'entrée de l'air et de bactéries au contenu du bocal.

Un contenant à conserves doit être d'une bonne grosseur pour les besoins de la ménagère, pas gros au point que son contenu ne puisse être consommé peu après qu'il est ouvert, sinon les produits se détériorent ou se gâtent. C'est une sage précaution que de faire bouillir les conserves de légumes pendant quelques minutes après les avoir fait sortir du bocal; ceci ne veut pas dire qu'il faille les manger chauds. Lorsqu'on a besoin de ces légumes pour faire des salades, etc., on peut les manger après les avoir fait bouillir et refroidir.

TABLEAU INDICATEUR DE L'EMBOUTEILLAGE

—	Blanchiment	Stérilisation		
		Bain-marie bouillant	Vapeur 5 à 10 liv. de pression	Vapeur 10 à 15 liv. de pression
	Minutes	Minutes	Minutes	Minutes
Légumes—				
Asperges	3 à 5	90	60	40
Betteraves	10 à 15	60	60	40
Choux de Bruxelles	5 à 10	120	60	40
Choux	5 à 10	120	60	40
Choux-fleurs	3	60	30	20
Carottes	5	120	60	40
Maïs	5 à 10	180	90	60
Herbes potagères	15	120	60	40
Fèves de Lima	5 à 10	180	60	40
Pois	5 à 10	180	60	40
Citrouilles	.....	60	60	40
Fèves en cosses	5 à 10	180	60	40
Potirons	.....	120	60	40
Tomates	Pour détacher la peau	22	60	40
Champignons	5	90	50	30
Fruits—				
Pommes	.....	60	8	
Abricots	1 à 2	16	10	
Mûres	.....	16	10	
Bluets	.....	16	10	
Cerises	.....	20	10	
Gadelles	.....	16	10	
Groseilles	.....	16	10	
Poires	1½	30	8	
Pêches	Pour détacher la peau	16	10	
Prunes	.....	20	10	
Ananas	3	30	10	
Coings	1½	20	8	
Framboises	.....	16	10	
Rhubarbe	1½	20	15	
Fraises	.....	16	10	

VALEUR RELATIVE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE FRUITS ET DE LÉGUMES EMBOUTEILLÉS ET CONSERVÉS

FÈVES—EMBOUTEILLÉES EN 1919

— —	Couleur relative, 15 points	Clarté relative avant l'ouverture, 10 points	Clarté relative après l'ouverture, 10 points	Texture, 15 points	Goût, 20 points	Uniformité relative, 10 points	Nombre total de points, 80
Naine verte abondante	13	10	10	13	18	8	72
Budder Boys	12½	9½	9½	12	17	7	67½
A gous. v. sans fil de Burpee	13	9½	9½	10	14	7	63
Beurre noir Challenge	13½	9½	9½	12	16	8	68½
Beurre de Davis	14	9½	9½	13	17	8	68
Naine de France Excelsior	14	10	10	14	16	8	72
Extra précoce de Valentine	13	8	8	13	16	7	65
Beurre sans rouille de Grenne	12½	9½	9½	8	12	7	58½
Beurre de Hodson	11½	9½	9½	8	12	8	58½
Masterpiece	10	9	9	12	17	8	65
May Queen	13½	6	6	10	15	8	58½
A gousse en crayon	13½	9½	9½	12	16	8	68½
Abondance de France	12	9½	9½	14	18	7	70
Abondance Naine verte	10	8½	8½	10	13	8	58
Beurre noir prolifique	12½	9½	9½	13	17	8	69½
Beurre réniforme de Wardwell	11	9½	9½	9	16	7	62
Yellow Eye	14½	9½	9½	11	16	8	68½

BLÉ D'INDE—EMBOUTEILLÉ EN 1919

—	Couleur relative, 15 points	Clarté relative avant l'ouverture, 10 points	Clarté relative après l'ouverture, 10 points	Texture, 15 points	Goût 20 points	Nombre total de points 70
Hâtif de l'Iowa	9	7	7	12	14½	49½
Bantam Doré	13	8½	8½	14	12	60
Kloochman	10	6½	6½	14	14½	51½
Extra précoce de Nordheim	12	9	9	11½	13	54½
Assiniboine	12	7½	7½	11	13	51
Mayflower précoce	11½	7	7	11	13½	50
Hâtif de Catawba	12	7½	7½	12	13	52
Early Malcolm	14	9	9	12½	15	59½
Otto	14	8	8	12½	14	56½
Pickaninny	10	7½	7½	13	16	54
Sweet Squaw	14	9	9	12	14	58

TOMATES—EMBOUTEILLÉES EN 1919

Variété	Couleur relative, 15 points	Clarté relative avant l'ouverture, 10 points	Clarté relative après l'ouverture, 10 points	Texture, 15 points	Goût, 20 points	Nombre total de points, 70
Alacrity A	13½	.....	7	12½	18	51
Alacrity	13½	.....	8	12	17½	51
Adirondack	13	.....	8	12	17½	50½
Balch Fillbasket	12½	.....	7½	12	17½	39½
Bonny Best	13	.....	7	13½	18	51½
Burbank Early	13½	.....	6	13	18	50½
Carter Sunrise	14	.....	8	13	17½	30½
Chalk Early Jewel	14	.....	7½	11	16	48½
Danish Export	13	.....	9½	14	18	54½
Dobbie Champion	13½	.....	7½	12	16	49
Earliana	13	.....	7	12	16	48
First and Last	13	.....	7	12	16	48
Holmes Surprise	13	.....	6½	12½	17½	49½
Glory	14	.....	8	12	17	51
Inchwood Favourite	15	.....	7½	12	17	51½
John Baer	14	.....	7½	11	16	48½
McGillivray No. 1	13½	.....	7½	11	16	48
McGillivray No. 2	12	.....	8	13	18	51
McGillivray No. 3	11	.....	7½	12½	18	49
Millet Dakota	13	.....	8	13	18	52
Northern Adirondack	11	7½	7½	13	18	57
The Cropper	12½	7½	.....	11	16	47
Rennie XXX	10	7½	.....	11	16	44½
Ryder King of Earliest	12	.....	8½	13	18	51½
Stirling Castle	13	.....	7	12	18	50
Sutton Best of All	13	.....	9	13	18½	53½
Sutton Perfection	13	.....	7	11½	17½	49
Sutton Winter Beauty	13	.....	7½	12	18	50½

COMPOTE DE POMMES—1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points	Sucrage: Trop sucré Trop aigre Juste bien
Antonovka	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	6	7	8	Passable	7	Trop aigre
Battle	¼ t. sucre, 2 t. pommes	9	9	8½	9	7	Bon	9	Juste bien
Crimson Beauty	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	5	7	7½	Mauvais	5	Trop aigre
Duchess	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	6	5	7	6	Passable	7	Juste bien
Dudley	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	6	7	8	8½	Passable	7	Juste bien
Fameuse	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	2	5	4	Passable	6	Trop sucré
Golden White	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	3	7	6	Bon	7	Juste bien
McIntosh Red	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	3	5	6	Passable	5	Trop doux
McMahan	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	3	5	6	Passable	7	Trop aigre
Milwaukee	¼ t. sucre, 2 t. pommes	9	8	9	9	9	Bon	8½	Juste bien
Ostrakoff	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	7	7	8½	Bon	8½	Juste bien
Patten Duchess	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	7½	8	8½	Mauvais	7	Plat
Pedro	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	7	8	9	Passable	6	Trop aigre

Rupert	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	6	7	6	8½	Mauvais	6	Plat
Walter	¼ t. sucre, 2 t. pommes	7	7	6	8	5	Bon	8	Juste bien
Wealthy	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	6	6	8	8	Passable	6	Trop aigre
Yellow Transparent	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	6	6	7	7	Passable	6	Plat
Winter Stripe	¼ t. sucre, 2 t. pommes	6	7	6	4	7	Mauvais	5	Plat

GELÉE DE GROSEILLES

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance: Trop épais Trop mince Juste bien	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points
Carrie	1 t. sucre, 1 t. jus	6	7	7	7	7	Passable	7
Downing	1 t. sucre, 1 t. jus	6	7	7	6	7	Passable	7
Lorne	1 t. sucre, 1 t. jus	6	7	7	7	7	Passable	7
Mabel	1 t. sucre, 1 t. jus	7	8	8	8	9	Très bon	9
Pearl	1 t. sucre, 1 t. jus	7	8	8	8	9	Très bon	9
Ralph	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	9	9	7	Bon	8
Red Jacket	1 t. sucre, 1 t. jus	7	8	8	7	7	Passable	7

CONFITURES DE GROSEILLES—1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points
Carrie	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	5	4	5	6	Passable	7
Downing	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	9	9	9	9	Bon	8
Lorne	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	6	6	7	8	Passable	7
Mabel	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	5	5	6	6	Passable	7
Pearl	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	6	6	7	6	Passable	7
Ralph	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	9	8	9	5	Très bon	9
Red Jacket	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	5	5	6	6	Passable	7

CONFITURES DE CASSIS (GADELLES NOIRES)—1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points	Sucrage: Trop sucré Trop aigre Juste bien
Beauty	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	9	9	8	Très bon	9	
Buddenborg	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	9	9	8	Bon	8	
Clipper	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	9	9	9	Très bon	9	
Boskoop Giant	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	9	8	8	Bon	8	
Eagle	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	8	8	8	Bon	8	
Eclipse	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	8	6	6	6	Bon	8	
Kerry	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre	.....	9	8½	8½	9	Bon	8	
Magnus	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	9	9	8	8	Bon	8	
Saunders	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	8	9	9	8	Passable	7	Trop aigre
Topsy	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	9	9	9	9	Passable	7	Trop aigre
Victoria	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau	.....	9	9	9	8	Passable	7	Trop aigre

GELÉE DE POMMETTES

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points			Goût, 10 points			Consistance 10 points		
		1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Alberta	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	9½	.....	.....	8½	.....	.....
Burgess	1 t. sucre, 1t . jus	6	9	9	9	7	9	8	7	9
Childs	1 t. sucre, 1 t. jus	6½	9	.....	9	7	.....	6	7	.....
Florence	1 t. sucre, 1 t. jus	8½	.....	.....	5	.....	.....	8	.....	.....
Hyslop	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	7	8	.....	7½	9	.....	8
Lora	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	9	.....	.....	8	.....	.....
Lyman Prolific	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	8	.....	.....	8	.....
Macprince	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	8	.....	8	.....	7	9	7
Martha	1 t. sucre, 1 t. jus	5	8	7	9	7	8	8	7	8½
Orange	1 t. sucre, 1 t. jus	5	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Otto	1 t. sucre, 1 t. jus	5	.....	.....	8	.....	.....	7½	.....	.....
Phenomenal	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	9	.....	.....	9	.....
Piotosh	1 t. sucre, 1 t. jus	6	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....
Quaker Beauty	1 t. sucre, 1 t. jus	7	8	.....	8	9	.....	8	9	.....

Rosilda	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	8	.....	.....	7½	.....	.....
Transcendent	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	9	9	9	9½	9	9	9½
Virginia	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	8	8	9	8½	8	9	9

ASPERGES

Variété	Proportion de sel	Couleur, 10 points				Goût, 10 points				Texture, 10 points				Remarques
		1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925	
Columbian Mammoth	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8½	
Conover Colossal	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	Très bon.
Donald Elmira	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	8½	
Eclipse	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	5½	.....	.....	.....	6	
Monarch	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	6	.....	.....	.....	6½	.....	.....	.....	.....	
Palmetto	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	9	Très bon.
Mary Washington	½ c. t. à 1 ch.	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	Très bon.

POIS

Variété	Proportion de sel	Couleur, 10 points				Goût 10 points				Texture, 10 points			
		1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925
McLean Advancer	½ c. t. à 1 chop.	10	.....	.....	7½	6	.....	.....	8½	6½	.....	.....	7
Alcros	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8½
Alaska	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	6½
American Wonder	½ c. t. à 1 chop.	8	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....
English Wonder	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	5½	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	7½
Gradus	½ c. t. à 1 chop.	6	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8½	.....	.....	.....
Gregory Surprise	½ c. t. à 1 chop.	9	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	5½	.....	.....	.....
Heroine	½ c. t. à 1 chop.	9	.....	.....	.....	6½	.....	.....	.....	7½	.....	.....	.....
Hustler	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	6½	.....	.....	.....	6
Laxtonian	½ c. t. 1 à chop.	8	.....	.....	.....	6	.....	.....	.....	6½	.....	.....	.....
Lincoln	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Magnus	½ c. t. à 1 chop.	6	.....	.....	.....	7½	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....
McLean Little Gem	½ c. t. à 1 chop.	5	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....
Stratagem	½ c. t. à 1 chop.	.....	.....	.....	6	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8
Sutton Excelsior	½ c. t. à 1 chop.	8	.....	.....	.....	6½	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....

GELÉE DE GADELLES ROUGES—1925*

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points	Goût 10 points	Consistance 10 points	Remarques
Franco-German	1 t. sucre, 1 t. jus	9½	9½	9½	
Greenfield Red	1 t. sucre, 1 t. jus	8½	9½	9½	
London Market	1 t. sucre, 1 t. jus	7	9	9½	Couleur plus foncée
London Red	1 t. sucre, 1 t. jus	8½	9½	9½	
Moore Seedling	1 t. sucre, 1 t. jus	8½	9½	9½	
Perfection	1 t. sucre, 1 t. jus	9	9½	9½	
Prince Albert	1 t. sucre, 1 t .jus	9½	9½	9½	
Red Cross	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9½	9½	
Red Grape	1 t. sucre , 1 t. jus	8½	9½	9½	
Ringens	1 t. sucre, 1 t. jus	8½	9½	9½	
Simcoe King	1 t. sucre, 1 t. jus	7	9	9½	Couleur plus foncée

* Toutes ces variétés ont donné une gelée excellente.

CONFITURES DE RAISINS

Variété	Proportion de sucre	Couleur 10 points			Goût 10 points			Consistance, 10 points		
		1923	1924	1925	1923	1924	1925	1923	1924	1925
Agawam	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	5	.....	.....	9		
Aminia Black	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	7	.....	.....	6	.....
Barry	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Beauty	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	6	.....	.....	7	.....	.....	5	.....
Brighton	1 t. sucre, 1 t. jus	5	.....	.....	5	.....	.....	7	.....	.....
Campbell Early	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	10	.....	9	.....	.....	.....	8	.....
Concord	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....
Delaware	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Eumelan	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	10	.....	.....	7	.....	.....	8	.....
Herbert	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	9	.....	.....	8	.....	.....
Hubbard	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	.....	9	.....	.....	6	.....	.....	8
Jewel	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....
Lamonto	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	7	.....	.....	8	.....	.....
Lincoln	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....

Lindley	1 t. sucre, 1 t. jus	5	.....	.....	7	.....	.....	7	.....	.....
Lutie	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Manito	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....
Marion	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	10	9	.....	6	6	.....	9	8½
Mary	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	6	7	.....	6½	7	.....	8
McKinley Early	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Merrimac	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	9	5	.....	6	8	.....	8
Moore Diamond	1 t. sucre, 1 t. jus	5	.....	.....	5	.....	.....	9	.....	.....
Moore Early	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	9	.....	.....	9	.....	.....
President	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	8½	7	.....	6	9	.....	8
Salem	1 t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	9	.....	.....	9	.....	.....
Vergennes	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	8	.....	.....	8	.....	.....
Wilder	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	9	.....	.....	8	.....	.....
Worden	1 t. sucre, 1 t. jus	8	.....	.....	9	.....	.....	9	.....	.....

GELÉE DE RAISINS

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points				Goût, 10 points				Consistance, 10 points				Remarques
		1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925*	1919	1923	1924	1925	
Abyssinia	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
Agawam	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8	.....	.....	
Aminia Black	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	.....	8	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	10	.....	
Barry	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	
Beauty	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	.....	6	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	5	.....	
Brighton	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9..	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8	.....	.....	
Campbell Early	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	10	.....	9½	.....	9	.....	7	.....	10	.....	
Canada	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Concord	1 t. sucre, 1 t. jus	10	9	.....	.....	9	8	.....	.....	7	9	.....	.....	
Cottage	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
Delaware	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	.....	.....	5	7	.....	.....	7	9	.....	.....	
Early Daisy	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Eumelan	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	9	.....	9	.....	9	.....	9	.....	10	.....	
Green Mountain	.....	6	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	

Herbert	1 t. sucre, 1 t. jus	9	8	.....	.....	8	8	.....	.....	9	8	.....	.....	
Jewel	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Lamonto	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Lincoln	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Lindley	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	.....	.....	5	9	.....	.....	7	8	.....	.....	
Lutie	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Manito	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Marion	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	.....	10	8½	.....	.....	8	6	.....	.....	8	6	Un peu plus aigre que les autres variétés essayées en 1924.
Mary	1 t. sucre, 1 t. jus	8	9	.....	7	5	7	.....	6	7	7	.....	6	
McKinley Early	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	8	.....	.....	
Merrimac	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	8	.....	9	.....	6	.....	7	.....	6	
Moore Diamond	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	6	.....	9	.....	6	.....	7	.....	6	
Moore Early	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	.....	9	.....	
Peabody	1 t. sucre, 1 t. jus	9	9	.....	.....	5	7	.....	.....	7	7	.....	.....	
Pearl of Csaba	1t. sucre, 1 t. jus	7	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
President	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	8½	.....	8	.....	6	.....	8	.....	6	
Read Hybrid	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	7..	.....	.....	.....	.....

GELÉE DE RAISINS—*(Fin)*

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points				Goût, 10 points				Consistance 10 points				Remarques
		1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925*	1919	1923	1924	1925	
Rogers	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
Salem	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	8	.....	.....	
Telegraph	1 t. sucre, 1 t. jus	9	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
Vergennes	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	7	.....	.....	.....	8	.....	.....	.....	8	.....	.....	
Wilder	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	.....	.....	5	.....	.....	.....	9	.....	.....	
Wilkins	1 t. sucre, 1 t. jus	6	.....	.....	.....	9½	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	
Worden	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	9	.....	.....	.....	9	.....	.....	.....	8	.....	.....	

*Note.—En 1925 toutes les variétés ont été touchées par la gelée avant la cueillette et le goût naturel des raisins a souffert en conséquence.

GELÉE DE CASSIS (GADELLES NOIRES)

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points		Goût, 10 points		Consistance 10 points		Remarques
		1919	1925	1919	1925	1919	1925	
Boskoop Giant	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Buddenborg	1 t. sucre 1 t. jus	8	.....	9	.....	9	.....	
Climax	1 t. sucre, 1 t. jus	8	8	8	9½	8	9	Variété appréciée.
Clipper	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Eagle	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Eclipse	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Kerry	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Magnus	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	8½	.....	9	
Ontario	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	8½	.....	9	
Saunders	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	8½	.....	9	Un peu aigre.
Topsy	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	
Victoria	1 t. sucre, 1 t. jus	.....	8	.....	9½	.....	9	

CONFITURES DE PRUNES

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points			Goût 10 points			Consistance, 10 points		
		1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Admiral Schley	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	8	.....	7½	6	.....	6	4	.....
Alma	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	8	.....	.....	8	.....	.....	6	.....
Anderson	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	8	7	.....	7	5	.....	7½	5
Atkins	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	.....	.....	7½	.....	.....	6	.....	.....
Bixby	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	6	7	.....	5	7	.....	6	9	.....
Brackett	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	8	.....	.....	9	.....	.....	8	.....
Cheney	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	8	9	8	8½	8	5	6	9	5
Cheresoto	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	.....	.....	9½	.....	.....	8	.....	.....
Corona	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	9	.....	.....	8	.....	.....	7	.....
Dara	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	8½	.....	.....	5	.....	.....	4
Don	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	6	8	.....	7	6½	.....	5	5
Emerald	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	.....	.....	7½	.....	.....	7½	.....	.....
Ezaptan	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	.....	7½	9	.....	5	8	.....	6
Fourth of July	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9½	.....	.....	9	.....	.....	8	.....	.....
Gloria	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	7½	.....	.....	5	.....	.....	4
Golden Queen	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	8½	.....	.....	7	.....	.....	8	.....	.....
Hawkeye	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	7½	.....	.....	5	.....	.....	4
Hazel	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	6	.....	.....	6	.....	.....	6½	.....
Joseph	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9	.....	.....	8	.....	.....	9	.....	.....
Jewel	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	6	.....	7½	6	.....	6	5	.....
Legal Tender	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	8½	.....	8	7	.....	5	8½	.....	6
Mankato	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	9	.....	.....	8½	.....	.....	8	.....
Odegard	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	.....	.....	8½	.....	.....	8	.....	.....
Omaha	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	9	.....	.....	6½	.....	.....	8

CONFITURES DE PRUNES—*Fin*

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points			Goût, 10 points			Consistance, 10 points		
		1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Quaker	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9	.....	.....	7½	.....	.....	7	.....	.....
Rhoda	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	9	.....	.....	8	.....	.....	9	.....
Red Glass	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	7	.....	.....	8	.....	.....	7	.....
Sansoto	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	5	8½	8½	8	8	7½	7	8
Scarlet	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9	8	7	6½	7	5	9	7	5
Surprise	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	8	7	.....	8	5	.....	7	5
Terry	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	5	7	7½	4	5	8	5	5
Toka	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	9	.....	.....	6½	.....	.....	8
W. J. Bryan	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	.....	8½	5	.....	5½	6	.....	4
Waneta	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	7	.....	.....	7	.....	.....	7½	.....
Yellow American	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	.....	.....	8½	.....	.....	5½	.....	.....	4

CONSERVES DE FRAISES

Brighton	1 t. sucre, 2 t. eau	.....	6	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....
Count	1 t. sucre, 2 t. eau	.....	6	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....
Herbert	1 t. sucre, 2 t. eau	.....	7	.....	.....	9	.....	.....	.....	.....
Latham*	1 t. sucre, 2 t. eau	.....	9	.....	.....	9	.....	.....	.....	.....
Newman No. 23	1 t. sucre, 2 t. eau	.....	8	.....	.....	7	.....	.....	.....	.....

*La Latham s'est montrée la meilleure des variétés à l'essai, quoique toutes ces variétés soient très bonnes.

CONSERVES DE FRAISES

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points			Goût, 10 points			Consistance, 10 points		
		1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Americus	1 t. sucre, 1 t. eau	9	.....	.....	7	.....	.....	.....	.....	.....
Beder Wood	1 t. sucre, 1 t. eau	4	.....	.....	5	.....	.....	.....	.....	.....
Bianca	1 t. sucre, 1 t. eau	.....	8	8	.....	7	8		7	6½

CONSERVES DE FRAISES—*Fin*

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points			Goût, 10 points			Consistance, 10 points		
		1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Bisel	1 t. sucre, 1 t. eau	7	.....	.....	6	.....	.....	.....	.....	.....
Boquet	2 t. sucre, 1 t. eau	7	.....	5	6	.....	4½	.....	.....	6½
Cassandra	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	8	.....	.....	4½	.....	.....	7½
Delicious	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	9	.....	.....	9½	.....	.....	8½
Desdemona	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	9	.....	.....	8½	.....	.....	7½
Francesca	1 t. sucre, 1 t. eau	2	.....	.....	6	.....	.....	.....	.....	.....
Governor Fort	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	8	.....	.....	8½	.....	.....	7½
Greenville	1 r. sucre, 1 t. eau	5	.....	.....	6	.....	.....	.....	.....	.....
Heritage	1 t. sucre, 1 t. eau	8	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....	.....
Hermia	1 t. sucre, 1 t. eau	3	8 2 t. sucre	.....	8	8	.....	.....	8	.....
Lavinia	1 t. sucre, 1 t. eau	6	7 2 t. sucre	9	7	7	7½	.....	7	8½
Lloyd Favourite	1 t. sucre, 1 t. eau	9	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....	.....
Mariana	1 t. sucre, 1 t. eau	8	8 2 t. sucre	.....	7	9	.....	.....	8	.....
New Globe	1 t. sucre, 1 t. eau	4	.....	.....	7	.....	.....	.....	.....	.....
Ophelia	1 t. sucre, 1 t. eau	7	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....	.....
Parson Beauty	1 t. sucre, 1 t. eau	8½	.....	7 2 t. sucre	7	.....	6	.....	.....	7
Pocomoke	1 t. sucre, 1 t. eau	9	.....	5 2 t. sucre	9	.....	4½	.....	.....	6
Portia	1 t. sucre, 1 t. eau	10	.....	9 2 t. sucre	9	.....	8	.....	.....	9
Premier	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Senator Dunlap	1 t. sucre, 1 t. eau	5	9	9 2 t. sucre	7	9	9	.....	9	9
Victor	1 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	9 2 t. sucre	.....	.....	9	.....	.....	9
Viola	1 t. sucre, 1 t. eau	9	.....	.....	8	.....	.....	.....	.....	.....
Warfield	1 t. sucre, 1 t. eau	9	.....	.....	7	.....	.....	.....	.....	.....
F. E. Willard	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	.....	7	.....	.....	7	.....	.....	7
Wm. Belt	2 t. sucre, 1 t. eau	.....	8	7	.....	7	6	.....	7	7½

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00216148 9

AUG 10 '60
AUG 22 '60
SEP 25 1972